










Wochenmenü KW 40

	Montag 2.10.23	Dienstag 3.10.23	Mittwoch 4.10.23	Donnerstag 5.10.23	Freitag 6.10.23
Essen 1 Allergene Zusatzstoffe	 <div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; display: inline-block;"> Heute gibt es leider nüschds! </div>	 <div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; display: inline-block;"> Heute gibt es leider nüschds! </div>	Stew a la Afrika mit Bohnen, Kreuzkümmel, Tomate und Erdnüssen dazu türkischer Reis mit Rosinen und Mandeln E H  Preis 1 3 15 16 6,50 €	Pasta Linguini mit Steinpilzrahm und Tomate A G I  Preis 6,50 €	Veggi Spätzlepfanne mit Möhren, Porree, Paprika, Pilzen, Mandeln und Röstzwibeln dazu grüner Erbsen Dip A C F H  Preis 1 3 12 15 6,50 €
Essen 2 Allergene Zusatzstoffe			Matjes Tatar mit Frühlingslauch, Apfel, Gurke und gerösteten Pumpernickelbröseln dazu Kartoffel Drillinge A D G J Preis 3 6 15 6,90 €	Vegane Taco Bowl mit Tomatensalat, veganen Hackbällchen, Curryreis, Tacobhops, Bohnenmix, Mais und Guacamole dazu Tomaten-Dressing A L  Preis 3 15 6,90 €	Vegane Bulgur-Pesto Bowl mit Tomatensalat, Rotkohl, Paprika, Mais, Brokkoli und Kürbiskern dazu Thousand-islands-Dressing A F H J  Preis 3 6 15 16 6,90 €
Essen 3 Allergene Zusatzstoffe			Rindergeschnetzeltes mit Shrimps und Paprika dazu gebratene Mie Nudeln A B F K Preis 2 15 7,50 €	Kasslerbraten mit Thüringer Klößen und Bayrisch Kraut L Preis 1 3 15 16 7,50 €	Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Champignons dazu Langkornreis A D F G I L Preis 2 3 13 15 6,90 €
Essen 4 Allergene Zusatzstoffe					

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel (n), 7 gewachst, 8 geschwärzt, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 genetisch verändert / mit genetisch veränderten Zutaten hergestellt, 13 mit Alkohol, 14 mit Taurin, 15 geschwefelt, 16 Knoblauch

Kennzeichnungspflichtige Allergene

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen, N Weichtiere