















## Wochenmenü KW 48

	Montag 27.11.23	Dienstag 28.11.23	Mittwoch 29.11.23	Donnerstag 30.11.23	Freitag 1.12.23
<b>Essen 1</b>	Kartoffel Cordon Blue gefüllt mit Frischkäse und Kräutern dazu Kartoffel-Erbsenstampf und Ratatouillegemüse	Zwiebelkuchen mit Lauch und Käse überbacken dazu Chicoree-Mandarin-Salat	Stew a la Afrika mit Kidneybohnen, Tomate und Erdnüssen dazu Reis mit Rosinen und Mandeln	Pasta Linguini dazu Steinpilzrahm mit Tomaten	Veggi Spätzlepfanne mit Möhren, Porree, Paprika, Pilzen, Mandeln und Röstzwiebeln dazu grüner Erbsen Dip
Allergene Zusatzstoffe	A G 16  Preis <b>6,90 €</b>	A C G 3 15  Preis <b>6,90 €</b>	E H 1 3 15 16  Preis <b>6,50 €</b>	A G I  Preis <b>6,90 €</b>	A C F H 1 3 12 15  Preis <b>6,50 €</b>
<b>Essen 2</b>	Spinatknödel mit Rahmschwammerl und Blattsalat	Ofen Gnocchi mit Mangold, Möhren, Weißkohl, Mais, Kichererbsen, Cashewkernen und grünem Erbsen Dip	Matjes Tatar mit Frühlingslauch, Apfel, Gurke und gerösteten Pumpernickel dazu Kartoffel Drillinge	Herbstpilaw Reisgericht mit Kürbis, Spitzkohl, Wirsing und Pilzen dazu Soja Creme	Vegane Bulgur-Pesto Salat Bowl mit Tomatensalat, Rotkohl, Paprika, Mais, Brokkoli und Kürbiskern dazu Thousand-islands-Dressing
Allergene Zusatzstoffe	A C G 3 12 15  Preis <b>7,50 €</b>	A F H 3 12  Preis <b>6,90 €</b>	A D G J 3 6 15 Preis <b>6,90 €</b>	F 3 15  Preis <b>6,50 €</b>	A F H J 3 6 15 16  Preis <b>6,90 €</b>
<b>Essen 3</b>	Hähnchenbrust Piccata Milanese, Spaghetti, Tomatensauce	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Champignons dazu Langkornreis	Rindergulasch mit Pilzen und Paprikastreifen dazu Thüringer Klöße und Rotkraut	Kasslerbraten mit Thüringer Klöße und Bayrisch Kraut	Entenschmaus - Eintopf mit Entenfleisch, Klößstücken und Apfelrotkohl in Rotweinsauce
Allergene Zusatzstoffe	A C G 1 16 Preis <b>6,90 €</b>	A D F G I L 2 3 13 15 Preis <b>6,50 €</b>	I J L 3 8 13 15 16 Preis <b>8,90 €</b>	L 1 3 15 16 Preis <b>7,50 €</b>	I L 3 13 Preis <b>7,50 €</b>
<b>Essen 4</b>		Borschtsch Eintopf mit roter Bete und Weißkohl dazu saure Sahne und Knoblauchbrot	Borschtsch Eintopf mit roter Bete und Weißkohl dazu saure Sahne und Knoblauchbrot	Borschtsch Eintopf mit roter Bete und Weißkohl dazu saure Sahne und Knoblauchbrot	
Allergene Zusatzstoffe		G I J 6 8 16 Preis <b>5,90 €</b>	G I J 6 8 16  Preis <b>5,90 €</b>	G I J 6 8 16  Preis <b>5,90 €</b>	

**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