



Wochenmenü KW 29

	Montag 15.7.24	Dienstag 16.7.24	Mittwoch 17.7.24	Donnerstag 18.7.24	Freitag 19.7.24
Essen 1	Teriyaki-Zucchini-Bowl mit Sesamreis, Gurken, Salat, Gemüsemais und Karotten dazu Tahin Sauce Allergene: A E F I K L Zusatzstoffe: 1 4 15 16  Preis: 6,90 €	Penne all arrabbiata mit Rucola und Rucola Allergene: A Zusatzstoffe: 16  Preis: 6,50 €	Kokos-Limettencurry mit Tofu, Möhren, Mungosprossen, Röstzwiebeln, Brokkoli und Zuckerschoten dazu Basmatireis Allergene: A F Zusatzstoffe:  Preis: 6,50 €	Sattmachersalat-Bowl mit Bulgur, Sweet-Chili-Tofu, Rotkohl, Sesam, Tomaten, Gurken, Zwiebellauch, Blattsalat dazu Honig-Senf-Dressing Allergene: A F J K L Zusatzstoffe: 8 15  Preis: 7,50 €	Rote Bete - Couscous Burger mit Römersalat, Tomten, Kartoffelspalten und Mango Ketchup Allergene: A F I J L Zusatzstoffe: 1 3 6 8 15 1  Preis: 7,50 €
Essen 2	Spinatknödel in Tomatenragout mit mariniertem Blattsalat Allergene: A C G L Zusatzstoffe: 15  Preis: 6,50 €	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker dazu Apfelmus Allergene: A C G Zusatzstoffe: 3  Preis: 5,90 €	Kartoffelrösti mit Tomate-Mozzarella überbacken und Gurkensalat Allergene: G Zusatzstoffe: 3 15 16  Preis: 6,90 €	Zucchini in Cornflakes Knuspermantel mit glacierten Möhren und Kartoffel - Erbsenstampf Allergene: A C I Zusatzstoffe:  Preis: 6,90 €	Makkaroni-Hackfleisch-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken dazu Gurkensalat Allergene: A G I L Zusatzstoffe: 3 15 16 Preis: 6,90 €
Essen 3	Rindfleischstreifen in Teriyakisauce mit Paprika, Porree und Champignon dazu Gebratenen Mie Nudeln Allergene: A E F Zusatzstoffe: 1 16 Preis: 6,90 €	Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Semmelknödel Allergene: A C G I J L Zusatzstoffe: 8 13 16 Preis: 6,90 €	Gyros vom Schwein mit Tomatenreis, Rotkohlsalat mit Schmand und Cranberrys dazu Zaziki Allergene: G L Zusatzstoffe: 3 15 16 Preis: 6,90 €	Paprika mit Hackfleischfüllung in Paprikasauce dazu Langkornreis Allergene: G I J L Zusatzstoffe: 8 12 13 16 Preis: 6,90 €	
Essen 4					

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Kennzeichnungspflichtige Allergene

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

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