



Wochenmenü KW 47

	Montag 18.11.24	Dienstag 19.11.24	Mittwoch 20.11.24	Donnerstag 21.11.24	Freitag 22.11.24
Essen 1	Frühlingsbowl mit Ei, Rote Bete, Süßkartoffel, Römersalat, Mais, Sesam, Frühlinlauch, Couscous dazu Caesar Dressing Allergene: A C G J K Zusatzstoffe: 1 2 3 6 8 15  Preis: 7,90 €	Geschmorter Kichererbsentopf mit Gemüse Couscous Allergene: A I J Zusatzstoffe: 8  Preis: 6,90 €	 Heute gibt es leider nüschs!	Steinpilzrahm mit Tomaten dazu Spaghetti Allergene: A G I Zusatzstoffe:  Preis: 7,50 €	Rotes Thaicurry mit Spinat, Kichererbsen, Tomaten und Cashewkerne dazu gebratenen Mie Nudeln Allergene: A H Zusatzstoffe:  Preis: 7,50 €
Essen 2	Rote Linsen Dal mit Kreuzkümmel dazu Jasminreis Allergene: K Zusatzstoffe: 16  Preis: 6,90 €	Gelbes Blumenkohlcurry mit Zuckerschoten, Koriander, Kartoffeln, Paprika und Kokosmilch dazu Basmatireis Allergene: Zusatzstoffe:  Preis: 7,50 €		Kokos-Limettencurry mit Tofu, Möhren, Mungosprossen, Röstzwiebeln, Brokkoli und Zuckerschoten dazu Basmatireis Allergene: A F Zusatzstoffe:  Preis: 7,50 €	Cordon bleu "Schweineschitzel mit Käse und Schinken gefüllt" dazu Pasta -Rucola-Salat mit Pfirsich und karamellisierten Zwiebeln und Joghurt-Kräuterdip Allergene: A C G L Zusatzstoffe: 1 3 5 15 16 Preis: 8,90 €
Essen 3	Tandoori-Hähnchenspieß mit Italienischer Pestonudelsalat mit Lauchzwiebel, getrockneter Tomate, Rucola und Sonnenblumenkernen dazu Curry-Dattel-Schmanddip Allergene: A F G H L Zusatzstoffe: 3 15 16 Preis: 8,90 €	Rinderbraten mit Rotweinsauce dazu Semmelknödel Scheiben und Apfelrotkraut Allergene: A C G I L Zusatzstoffe: 3 13 15 Preis: 8,90 €		Hähnchenbrust gefüllt mit Tomate-Mozzarella auf Paprika-Zucchini-Gemüse dazu Pasta-Linguini Allergene: A G L Zusatzstoffe: 15 16 Preis: 8,90 €	
Essen 4					

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 Taurin, 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 Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen, N Weichtiere