










Wochenmenü KW 13

	Montag 24.3.25	Dienstag 25.3.25	Mittwoch 26.3.25	Donnerstag 27.3.25	Freitag 28.3.25
Essen 1 Allergene Zusatzstoffe	Kürbis-Kichererbsen-Topf mit Kurkuma dazu Jasminreis  Preis 7,50 €	Vegane Poke Bowl mit Jasminreis, gebackenen Tofo, Gurke, Rotkohl, Frühlingslauch und Sojabohne dazu Thousand-Islands-Dressing  Preis 8,50 €	Pasta mit Rucola-Walnuss-Pesto und weißen Bohnen dazu geröstete Walnuss  Preis 7,50 €	Vegane Sesam-Ramen-Bowl mit Ramen Nudeln, Rotkohl, Pilzen, Römersalat, Kichererbsen, Kirschtomaten und Sesam dazu Tahin Sauce  Preis 8,50 €	Rigatoni-Tomate-Mozzarella-Auflauf dazu Gurkensalat  Preis 7,00 €
Essen 2 Allergene Zusatzstoffe	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Champignons, Tomaten, Paprika und Wirsing dazu grüner Erbsen Dip  Preis 7,50 €	Kartoffeln mit Rahmspinat und Rührei  Preis 8,00 €	Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Blattsalat  Preis 8,00 €	Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Mozzarella überbacken dazu Limettensauce  Preis 8,00 €	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch Preis 7,00 €
Essen 3 Allergene Zusatzstoffe	Pasta mit Wurstgulasch und Reibekäse Preis 7,50 €	Franz - Josef - Burger mit Leberkäse, Spiegelei, süßer Senf und Sauerkraut dazu Weißkrautsalat Preis 9,00 €	Cordon bleu "Schweineschitzel mit Käse und Schinken gefüllt" dazu Süddeutscher Kartoffelsalat mit Salatgurken, Schnittlauch und Senf Preis 9,00 €	Rinderroulade mit Senf, Gurke und Zwiebel gefüllt dazu Thüringer Klöße und Rotkraut Preis 9,50 €	
Essen 4 Allergene Zusatzstoffe					

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidanzienmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel (H), 7 geschwärtzt, 8 geschwärzt, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 koffeinhaltig, 11 cholesterinreich, 12 genetisch verändertes / mit genetisch veränderten Zutaten hergestellt, 13 mit Alkohol, 14 mit Taurin, 15 geschwefelt, 16 Knoblauch

Kennzeichnungspflichtige Allergene

A Glutenhaltiges Getreide, B Knoblauch, C Eier, D Fisch, E Erdbeere, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesamkörner, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere