



## Wochenmenü KW 24

	Montag 9.6.25	Dienstag 10.6.25	Mittwoch 11.6.25	Donnerstag 12.6.25	Freitag 13.6.25
<b>Essen 1</b>  Allergene Zusatzstoffe		<b>Italienische Pesto-Nudel Bowl mit Zucchini, Rucola, Cherrytomaten, Oliven und Sesam dazu french Dressing</b>  A J K L 8 15  Preis <b>7,90 €</b>	<b>Farfalle in Tomatenpesto Bowl mit gekochten Ei, Eisberg, Rotkohl, Pilzen, Erbsen, Mais und Gurke dazu Honig-Senf-Dressing</b>  A C G H J L 8 15  Preis <b>7,50 €</b>	<b>Ofenpfanne mit Rote Bete, Kürbis, Paprika, Kartoffeln, Zwiebel, Tomaten, Zucchini und Möhren dazu Curry-Cremedip</b>  F 3 15  Preis <b>7,50 €</b>	<b>Indisches Linsencurry mit Koriander dazu Basmatireis</b>  I 16  Preis <b>6,50 €</b>
<b>Essen 2</b>  Allergene Zusatzstoffe		<b>Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung dazu Tomatensauce und Blattsalat</b>  A C G 3 15 16  Preis <b>7,90 €</b>	<b>Kartoffel-Thai-Curry mit Erbsen, Möhren, Paprika, Kokosmilch und Koriander dazu Langkornreis</b>  I J 3 8 15  Preis <b>6,90 €</b>	<b>Power Bowl mit Brokkoli, Gurken, Erbsen, Bohnen, Kürbiskern, Salat, Linsen und Pumpernickel Croutons dazu grünem Aioli Dressing</b>  A F H J 3  Preis <b>7,90 €</b>	<b>Geschmorte Hähnchenkeule in Paprika-Rosmarinsoße dazu Kartoffelpüree und Erbsen</b>  G L 13 15 16 Preis <b>7,90 €</b>
<b>Essen 3</b>  Allergene Zusatzstoffe		<b>Putenschnitzel Knusperpanade mit Röstzwiebeln dazu mediterraner Pastasalat mit Paprika, Rucola, getrockneter Tomate, Kürbiskern und Basilikum</b>  A C G H L 3 15 16 Preis <b>8,50 €</b>	<b>Schweinebraten in Bratensauce dazu Semmelknödel Scheiben und Sauerkraut</b>  A C G I J 1 3 8 16 Preis <b>7,90 €</b>	<b>Lasagne Bolognese dazu Tomatenragout</b>  A G I L 15 16 Preis <b>7,50 €</b>	
<b>Essen 4</b>  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