



Wochenmenü KW 29

	Montag 14.7.25	Dienstag 15.7.25	Mittwoch 16.7.25	Donnerstag 17.7.25	Freitag 18.7.25
Essen 1	Quinoa-Curry Blumenkohl Bowl mit Rotkohl, Kichererbsen, Römersalat, Möhren und Kürbiskern dazu Tomaten-Dressing Allergene: H L Zusatzstoffe: 3 15  Preis: 8,50 €	Vegane Poke Bowl mit Jasminreis, gebackenen Tofo, Gurke, Rotkohl, Frühlingslauch und Sojabohne dazu Thousand-islands-Dressing Allergene: F J K Zusatzstoffe: 3 6 15  Preis: 8,50 €	Pasta mit Rucola-Walnuss-Pesto und weißen Bohnen Allergene: A H I Zusatzstoffe: 3 15 16  Preis: 6,90 €	Vegane Sesam-Ramen-Bowl mit Ramen Nudeln, Rotkohl, Pilzen, Römersalat, Kichererbsen, Kirschtomaten und Sesam dazu Tahin Sauce Allergene: A E F I K L Zusatzstoffe: 4 15 16  Preis: 8,50 €	
Essen 2	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Champignons, Tomaten, Paprika und Wirsing dazu grüner Erbsen Dip Allergene: A F I J Zusatzstoffe: 3 8 12 16  Preis: 7,90 €	Rigatoni-Tomate-Mozzarella-Auflauf dazu Sauce Napoli Allergene: A G I L Zusatzstoffe: 15 16  Preis: 6,50 €	Gemüse-Köttbular mit Kartoffelstampf und Ratatouillegemüse Allergene: C G Zusatzstoffe: 16  Preis: 7,50 €	Kartoffeltaschen gefüllt mit Tomate-Mozzarella auf Ratatouillegemüse dazu Reis Allergene: G Zusatzstoffe: 16  Preis: 6,90 €	
Essen 3	Currywurst mit hausgemachter Currysauce dazu BBQ Kartoffelwürfel aus dem Ofen und Coleslaw Allergene: C G I J L Zusatzstoffe: 1 2 3 5 15 Preis: 7,50 €	Schweineschnitzel Münchner Art dazu Süddeutscher Kartoffelsalat mit Salatgurken, Schnittlauch und Senf Allergene: A C I J L Zusatzstoffe: 8 15 Preis: 7,90 €	Ofenkartoffel mit gebratenem Hackfleisch und Käse-Erbsencreme dazu Bauernsalat mit Eisberg, Paprika, Zwiebel, Tomate, Gurken und Oliven Allergene: G L Zusatzstoffe: 8 15 Preis: 7,90 €	Makkaroni-Hackfleisch-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken dazu Gurkensalat Allergene: A G I L Zusatzstoffe: 3 15 16 Preis: 6,90 €	
Essen 4					

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsmittel, 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 Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen, N Weichtiere