



Wochenmenü KW 30

	Montag 21.7.25	Dienstag 22.7.25	Mittwoch 23.7.25	Donnerstag 24.7.25	Freitag 25.7.25
Essen 1	Steinpilzrahm mit Tomaten, Sahne und Linguini	Vegane Taco Bowl mit Tomatensalat, Veganen Hackbällchen, Curryreis, Tacochips, Bohnenmix, Mais und Guacamole dazu grünem Aioli Dressing	Stew a la Afrika mit Bohnen, Paprika, Tomate und Erdnüssen dazu Langkornreis	Vegane Thai Bowl mit Koriander, Glasnudeln, Gurken, Bohnen, Rotkohl, Mungosprossen dazu Tahin Sauce	Gefüllte Paprika mit Spinat und Champignon dazu Gemüse Couscous in Currysauce
Allergene Zusatzstoffe	A G I  Preis 7,50 €	A F J  Preis 8,50 €	E H  Preis 6,90 €	A E F I K L N  Preis 8,50 €	A I J L  Preis 7,50 €
Essen 2	Frühlingsbowl mit Ei, Rote Bete, Süßkartoffel, Römersalat, Mais, Sesam, Frühlingslauch, Couscous dazu Honig-Senf-Dressing	Kokos-Limettencurry mit Tofu, Möhren, Mungosprossen, Röstzwiebeln, Brokkoli und Zuckerschoten dazu Basmatireis	Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung auf Ratatouillegemüse dazu Blattsalat	Linguini in Lehmis vegane Bolognese mit Champignon, Möhre, Knoblauch und Tomaten	Hähnchencurry mit Mandelsplitter, Erbsen und Paprika dazu Basmatireis
Allergene Zusatzstoffe	A C J K L  Preis 8,50 €	A F  Preis 6,90 €	A C G  Preis 7,90 €	A I L  Preis 6,90 €	G H Preis 7,50 €
Essen 3	Rostbratwurst mit Bratensauce und Kartoffelpüree dazu Sauerkraut	Putenschnitzel Knusperpanade mit Röstzwiebeln dazu mediterraner Pastasalat mit Paprika, Rucola, getrockneter Tomate, Kürbiskern und Basilikum	Pulled Pork Burger mit Coleslaw und Kartoffelspalten dazu Tomaten-Mayo	Falscher Hase (Hackbraten mit Ei gefüllte) in Bratensauce mit Kartoffelpüree dazu Bohnen	
Allergene Zusatzstoffe	G I J Preis 7,50 €	A C G H L Preis 8,90 €	A C D F G I J L Preis 8,90 €	A C G J Preis 7,50 €	
Essen 4					
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 Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen, N Weichtiere