



Wochenmenü KW 31

	Montag 28.7.25	Dienstag 29.7.25	Mittwoch 30.7.25	Donnerstag 31.7.25	Freitag 1.8.25
Essen 1	Veganer Süßkartoffel-Erdnuss-Eintopf mit Spinat und Kokosmilch Allergene: E H I Zusatzstoffe: 3 15 16  Preis: 6,50 €	Cashew-Mie Nudel Bowl in Chilisaucе und Korinander mit Rotkohl, Karotte, Brokkoli, Pilzen und Lauchzwiebel dazu Thousand-islands-Dressing Allergene: A F H J Zusatzstoffe: 3 6 15  Preis: 7,90 €	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker dazu Apfelmus Allergene: A C G Zusatzstoffe: 3  Preis: 6,50 €	Funky Falafel Bowl mit Feldsalat, Rotkohl, Couscous, Kürbiskern, Tomate, Kichererbsen und Möhre dazu Tomaten-Dressing Allergene: A H L Zusatzstoffe: 1 3 15  Preis: 7,90 €	Gnocchi Auflauf mit Tomate-Mozzarella dazu Gurkensalat Allergene: A G Zusatzstoffe: 3 15 16  Preis: 6,90 €
Essen 2	Gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut und Pilzen dazu Sour Creme Allergene: A C G Zusatzstoffe: 2 16  Preis: 7,50 €	Zucchini in Cornflakes Knuspermantel dazu Kartoffel-Erbsenstampf und Möhren Allergene: A C I Zusatzstoffe:  Preis: 7,90 €	Anti Pasti Pasta Bowl mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Oliven, Pesto-Pasta, Zucchini, Paprika und Pilzen dazu Caesar Dressing Allergene: A C G H J L Zusatzstoffe: 1 2 3 8 15 1  Preis: 7,90 €	Grüne Tagliatelle mit vegane Linsen-Bolognese mit Möhre, Staudensellerie und Tomaten Allergene: A I Zusatzstoffe: 16  Preis: 6,50 €	Hähnchencurry mit Mandelsplitter, Erbsen und Paprika dazu Langkornreis Allergene: G H Zusatzstoffe: 16 Preis: 6,90 €
Essen 3	Spaghetti Bolognese mit Reibekäse Allergene: A G I L Zusatzstoffe: 13 16 Preis: 6,90 €	Gyros Geschnetzeltes mit Tomatenreis und Rotkohlsalat mit Schmand und Cranberrys dazu Zaziki Allergene: G L Zusatzstoffe: 3 15 16 Preis: 7,50 €	Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Semmelknödel Scheiben Allergene: A C G I J L Zusatzstoffe: 8 13 16 Preis: 7,50 €	Schweineschnitzel Münchner Art mit süßem Senf und Süddeutschem Kartoffelsalat mit Salatgurken, Schnittlauch und Apfelessig Allergene: A C I J L Zusatzstoffe: 8 15 Preis: 7,90 €	
Essen 4					

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Kennzeichnungspflichtige Allergene

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

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