



Wochenmenü KW 32

	Montag 4.8.25	Dienstag 5.8.25	Mittwoch 6.8.25	Donnerstag 7.8.25	Freitag 8.8.25
Essen 1	Chili sin carne mit Möhre, Kidney Bohne, Paprika, Mais, Tomate und Basmatireis  Preis 6,50 €	Italienische Pesto-Nudel Bowl mit Zucchini, Rucola, Cherrytomaten, Oliven und Sesam dazu french Dressing  Preis 7,90 €	Farfalle in Tomatenpesto Bowl mit gekochten Ei, Eisberg, Rotkohl, Pilzen, Erbsen, Mais und Gurke dazu Honig-Senf-Dressing  Preis 7,50 €	Ofenpfanne mit Rote Bete, Kürbis, Paprika, Kartoffeln, Zwiebel, Tomaten, Zucchini und Möhren dazu Curry-Cremedip  Preis 7,50 €	Indisches Linsencurry mit Koriander dazu Basmatireis  Preis 6,50 €
Essen 2	Süßkartoffelgnocchipfanne mit Tomaten, Rucola, Pak Choi, Karotten, Brokkoli und Sonnenblumenkerne dazu Zitronen-Dip  Preis 7,90 €	Cremiges Thai Curry mit Brokkoli, Paprika, Tofu, Bambussprossen, Erbsen, Koriander und Ingwer dazu Basmatireis  Preis 7,50 €	Gefüllte Paprika mit Couscous, Mais, Schwarzen Bohnen und Sesam, Ratatouillegemüse dazu Rettichsalat mit schwarzen Sesam  Preis 7,90 €	Power Bowl mit Brokkoli, Gurken, Erbsen, Bohnen, Kürbiskern, Salat, Linsen und Pumpernickel Croutons dazu grünem Aioli Dressing  Preis 7,90 €	Geschmorte Hähnchenkeule in Paprika-Rosmarinsoße dazu Kartoffelpüree und Erbsen Preis 7,90 €
Essen 3	Penne mit Wurstgulasch und Reibekäse Preis 6,90 €	Tandoori-Hähnchenspieß mit Pasta Rucola-Salat mit Pfirsich und karamellisierten Zwiebeln dazu Limetten Mayo Preis 8,90 €	Schweinebraten in Bratensauce mit Semmelknödel Scheiben und Sauerkraut Preis 7,90 €	Lasagne Bolognese mit Gouda überbacken und Tomatenragout Preis 7,50 €	
Essen 4					

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