



Wochenmenü KW 33

	Montag 11.8.25	Dienstag 12.8.25	Mittwoch 13.8.25	Donnerstag 14.8.25	Freitag 15.8.25
Essen 1	Chili sin carne mit Möhre, Paprika, Tomate, schwarze Bohne und Mais dazu Basmatireis	Regenbogen-Ramen-Bowl mit Teriyaki-MieNudeln, Radieschen, Champignons, Tomaten, Mais, Paprika dazu Tahin Sauce	Rotes Thaicurry mit Spinat, Kichererbsen, Tomaten und Cashewkerne dazu Jasminreis	Sattmachersalat-Bowl mit Bulgur, Sweet-Chili-Tofu, Rotkohl, Sesam, Tomaten, Gurken, Zwiebellauch, Blattsalat dazu Tomaten-Dressing	Shakshuka - alles aus einer Pfanne mit Tomaten, Mais, Erbsen, Zwiebeln, Paprika und Spiegelei dazu Kimchi - Krautsalat
Allergene Zusatzstoffe	L 15  Preis 6,90 €	A E F I L 1 4 15 16  Preis 8,50 €	H  Preis 7,00 €	A F K L 3 15  Preis 8,50 €	C  Preis 7,00 €
Essen 2	Spätzle dazu Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit Pilzen und Lauch	Senfeier - Eintopf mit Kartoffeln und Gurke	Bunte Salat Bowl mit Fetakäse, Linsen, Möhren, Feldsalat, Paprika, Kirschtomaten und Kürbiskern dazu Minz-Joghurt-Dressing	Gemüse-Lasagne Mozzarella, Gurkensalat	Pulled Pork Burger mit BBQ Sauce und Coleslaw dazu Kartoffelspalten mit Sour Creme
Allergene Zusatzstoffe	A C G I L 1 3 13 15Preis 7,50 €	A C G J 8  Preis 7,50 €	F G H 3  Preis 9,00 €	A G I L 3 15 16  Preis 7,00 €	A C G J 2 16Preis 9,00 €
Essen 3		Jägerschnitzel dazu Spaghetti dazu Tomatensauce	Leberkäse überbacken Kräuter-Senf-Käse-Kruste dazu Süddeutscher Kartoffelsalat mit Salatgurken, Schnittlauch	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Champignon dazu Langkornreis	
Allergene Zusatzstoffe		A C J 1 3 5 16Preis 7,50 €	A G I J L 1 2 8 15Preis 9,00 €	A D F G I L 2 3 13 15Preis 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