



Wochenmenü KW 36

	Montag 1.9.25	Dienstag 2.9.25	Mittwoch 3.9.25	Donnerstag 4.9.25	Freitag 5.9.25
Essen 1	Sesam-Hähnchen-Salat Bowl mit Gurken, Tomaten, Rote Bete, Mais, Weißkohl und Lauchzwiebel dazu Caesar Dressing	Vegane Bulgur-Pesto Bowl mit Tomatensalat, Rotkohl, Paprika, Mais, Brokkoli und Kürbiskern dazu Tomaten-Dressing	Gelbes Blumenkohlcurry mit Zuckerschoten, Koriander, Kartoffeln, Paprika und Kokosmilch dazu Basmatireis	Vegane Burrito Bowl Lehmüse Style mit Couscous, Schwarze Bohnen, Mais, Salat, Tomaten, Guacamole, Tortillastreifen dazu Tahin Sauce	Yummy Bowl mit Mozzarella, Tomaten, Couscous, Rucola, Karotten, Mais und Sesam dazu Caesar Dressing
Allergene Zusatzstoffe	ACGJK 1 2 3 6 8 15  Preis 8,50 €	AHL 3 15 16  Preis 7,90 €	 Preis 6,90 €	AEFIKL 4 15 16  Preis 7,90 €	ACGJKL 1 2 3 8 15 1  Preis 8,50 €
Essen 2	Rote Linsen Dal mit Kreuzkümmel, Kokosmilch und Pak Choi dazu Basmatireis	Moussaka mit Kartoffeln, Linsen, Aubergine und Tomaten dazu Tomatensauce	Gekochte Eier in grüner Sauce mit frischen Kräutern, Drillinge dazu Gurkensalat	Linguini Pesto-Rosso mit Cherrytomaten, Rucola, Mozzarella und Sonnenblumenkernen	Hähnchenbrust Piccata Milanese mit Spaghetti und Tomatensauce
Allergene Zusatzstoffe	K 16  Preis 6,50 €	AGI 16  Preis 7,50 €	CG 3 15 16  Preis 7,50 €	AGH  Preis 6,90 €	ACG 1 16 Preis 7,50 €
Essen 3	Ungarischer Paprika Gulasch dazu Semmelknödel Scheiben	Pork Slider Burger mit Schweinehack, körniger Frischkäse, Tomaten und Rucola dazu Kartoffelspalten und Tomaten-Mayo	Omas Spaghetti mit Jägerschnitzel und Tomatensauce	Hausgemachte Frikadelle in Bratensauce und Kartoffelpüree dazu Bohnen	
Allergene Zusatzstoffe	ACGIL 13 16 Preis 7,50 €	ACDFGIJL 1 2 8 15 Preis 8,90 €	ACJ 1 3 5 16 Preis 6,90 €	ACGJ 8 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