



## Wochenmenü KW 41

	Montag 6.10.25	Dienstag 7.10.25	Mittwoch 8.10.25	Donnerstag 9.10.25	Freitag 10.10.25
<b>Essen 1</b>	<b>Gemüse-Köttbular mit Kartoffelstampf und Ratatouillegemüse</b>	<b>Regenbogen-Ramen-Bowl mit Teriyaki-MieNudeln, Radieschen, Champignons, Tomaten, Mais, Paprika in Tahin Sauce</b>	<b>Rotes Thaicurry mit Spinat, Kichererbsen, Tomaten und Cashewkerne dazu Jasminreis</b>	<b>Sattmachersalat-Bowl mit Bulgur, Sweet-Chili-Tofu, Rotkohl, Sesam, Tomaten, Gurken, Zwiebellauch, Blattsalat dazu Tomaten-Dressing</b>	<b>Cashew-Gemüsepfanne mit Pak Choi, Paprika, Chinakohl und Brokkoli dazu Basmatireis</b>
Allergene Zusatzstoffe	CG 16  Preis <b>7,90 €</b>	A E F I L 1 4 15 16  Preis <b>8,50 €</b>	H  Preis <b>7,50 €</b>	A F K L 3 15  Preis <b>8,50 €</b>	A F H 3 15  Preis <b>7,50 €</b>
<b>Essen 2</b>	<b>Chili sin carne Lasagne mit Eisberg-Radieschen-Möhren-Salat</b>	<b>Senfeier - Eintopf mit Kartoffeln und Gurke</b>	<b>Bunte Salat Bowl mit Fetakäse, Linsen, Möhren, Feldsalat, Paprika, Kirschtomaten und Kürbiskern dazu Minz-Joghurt-Dressing</b>	<b>Gemüse-Lasagne Mozzarella dazu Gurkensalat</b>	<b>Jägerschnitzel mit Makkaroni und Tomatensauce</b>
Allergene Zusatzstoffe	A I L 15  Preis <b>7,50 €</b>	A C G J 8  Preis <b>6,90 €</b>	F G H 3  Preis <b>8,50 €</b>	A G I L 3 15 16  Preis <b>7,50 €</b>	A C J 1 3 5 16 Preis <b>7,50 €</b>
<b>Essen 3</b>	<b>Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen</b>	<b>Wirsingwickel mit Hackfleischfüllung mit Kartoffeln und Bohnen</b>	<b>Kasslerbraten mit Thüringer Klöße und Sauerkraut</b>	<b>Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Champignon dazu Langkornreis</b>	
Allergene Zusatzstoffe	I J 1 3 5 Preis <b>6,50 €</b>	A C I Preis <b>8,50 €</b>	I J L 1 3 8 16 Preis <b>8,00 €</b>	A D F G I L 2 3 13 15 Preis <b>7,50 €</b>	
<b>Essen 4</b>					
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