



Wochenmenü KW 42

	Montag 13.10.25	Dienstag 14.10.25	Mittwoch 15.10.25	Donnerstag 16.10.25	Freitag 17.10.25
Essen 1 Allergene Zusatzstoffe	Kartoffeln mit Rührei und Rahmspinat CG  Preis 6,90 €	Süßkartoffel-Sweet-Chili Bowl mit Eisberg, Gurken, roter Zwiebel, Cherrytomaten, Bohne und Mandeln dazu grünem Aioli Dressing FHJ  Preis 7,90 €	Frühlingsbowl mit Ei, Rote Bete, Süßkartoffel, Römersalat, Mais, Sesam, Frühlinslauch, Couscous dazu Honig-Senf-Dressing ACJKL  Preis 7,90 €	Bunte Salat Bowl mit Fetakäse, Linsen, Möhren, Feldsalat, Paprika, Kirschtomaten und Kürbiskern dazu French Dressing GHJL  Preis 7,90 €	Penne all arrabbiata mit Rucola A  Preis 6,90 €
Essen 2 Allergene Zusatzstoffe	Kartoffel-Thai-Curry mit Erbsen, Möhren, Paprika, Kokosmilch und Koriander dazu Langkornreis IJ  Preis 6,90 €	Maultaschen-Pfännle aus dem Ofen mit Paprika, Brokkoli, Pilzen, Oregano und Sesam, Blattsalat dazu Sour Creme ACGIK  Preis 7,90 €	Kokos-Limettencurry mit Tofu, Möhren, Mungosprossen, Röstzwiebeln, Brokkoli und Zuckerschoten dazu Langkornreis AF  Preis 6,90 €	Kürbis-Süßkartoffel-Curry mit Brokkoli, Karotten und Kokosmilch dazu Langkornreis H  Preis 6,90 €	Pork Slider Burger mit Schweinehack, körniger Frischkäse, Tomaten und Rucola dazu Kartoffelspalten aus dem Ofen und Limetten Mayo ACGJL Preis 8,90 €
Essen 3 Allergene Zusatzstoffe	Spirelli mit Gulasch vom Schwein und Reibekäse AGIL Preis 6,90 €	Hausgemachte Kohlroulade in Weißkohlsauce mit Salzkartoffeln ACIJ Preis 7,50 €	Rindfleischstreifen in Teriyakisauce mit Pak Choi, Paprika, Möhre, Lauch und Basmatireis AEF Preis 8,50 €	Falscher Hase (Hackbraten mit Egefüllte) in Bartensauce mit Kartoffelstampf und Apfelrotkraut ACGJL Preis 7,90 €	
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