



Wochenmenü KW 43

	Montag 20.10.25	Dienstag 21.10.25	Mittwoch 22.10.25	Donnerstag 23.10.25	Freitag 24.10.25
Essen 1	Veganer Süßkartoffel-Erdnuss-Eintopf mit Spinat und Kokosmilch	Vegane mediterrane Salat-Bowl mit Rucola, gerillter Paprika und Zucchini, Kichererbsen, Tomate, Oliven, gelben Couscous und Sonnenblumenkern dazu Sesam-Dressing	Süßkartoffel-Sweet-Chili Bowl mit Eisberg, Gurken, roter Zwiebel, Cherrytomaten, Bohne und Mandeln dazu Tomaten-Dressing	Vegane Asia-Reis Bowl mit Basmatireis, Koriander, Bohnen, Mungosprossen, Erdnüssen, Spice Tofu, Rotkohl und Gurke dazu Kokosmilchdressing mit Erdnussbutter	Kürbis Mac`n Cheese mit Crunch Brösel
Allergene Zusatzstoffe	E H I 3 15 16  Preis 6,90 €	A F G J K L 8 15 16  Preis 8,50 €	H L 3 15  Preis 8,50 €	A E F H K L 15  Preis 8,50 €	A G J 1 3 8 15  Preis 6,90 €
Essen 2	Indisches Kichererbsencurry mit Tomaten, Koriander, Bambussprossen, Kokosmilch, Pak Choi und Paprika dazu Langkornreis	Spaghetti mit Lehmise vegane Bolognese mit Champignon, Möhre, Knoblauch und Tomaten	Veggi Burger mit Ofengemüse und Hirtenkäse dazu Kartoffelspalten dazu Tomaten-Mayo	Pasta-Linguini dazu Käse-Blumkohl-Sauce mit Sauerteigbrösel	Spirelli mit Gulasch vom Schwein und Reibekäse
Allergene Zusatzstoffe	3 15  Preis 6,90 €	A I L 13 16  Preis 6,90 €	A C D F G I J L 1 2 8 15  Preis 8,50 €	A G 1 3 15 16  Preis 6,90 €	A G I L 13 Preis 7,50 €
Essen 3	Krautnudeln mit Hackfleisch und Reibekäse	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelstampf und Erbsen	Geschnetzeltes Züricher Art vom Kalb mit Pilzen in Sahne-Sauce dazu Spätzle	Sauerbraten in Rosinen-Sauce dazu Thüringer Klöße und Rotkraut	
Allergene Zusatzstoffe	A G I J L 8 15 Preis 7,50 €	A C G Preis 8,50 €	A C G I L 1 13 Preis 8,50 €	I L 3 10 13 15 Preis 9,00 €	
Essen 4					
Allergene Zusatzstoffe			#BEZUG! #BEZUG!		

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsmittel, 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