



Wochenmenü KW 48

	Montag 24.11.25	Dienstag 25.11.25	Mittwoch 26.11.25	Donnerstag 27.11.25	Freitag 28.11.25
Essen 1	Massama-Curry mit Kichererbsen, Kartoffeln, Zuckershote, Chinakohl, Kokosmilch und Limette dazu Sesam Mie Nudeln	Italienische Pesto-Nudel Bowl mit Zucchini, Rucola, Cherrytomaten, Oliven und Sesam dazu French Dressing	Spaghetti in Gemüsebolognese mit Karotte, Stangensellerie, Tomaten und Linsen	Ofenpfanne mit Rote Bete, Kürbis, Paprika, Kartoffeln, Zwiebel, Tomaten, Zucchini und Möhren dazu Curry-Cremedip	Tortellini mit Kürbis, Wirsing, Spitzkohl und getrockneten Aprikosen in Käsesauce
Allergene Zusatzstoffe	A  Preis 7,50 €	A J K L 8 15  Preis 8,50 €	A I L 13 16  Preis 6,90 €	F 3 15  Preis 7,50 €	A G L 3 15  Preis 7,50 €
Essen 2	Süßkartoffelgnocchipfanne mit Tomaten, Rucola, Pak Choi, Karotten, Brokkoli und Sonnenblumenkerne dazu Zitronen-Dip	Kürbis-Kichererbsen-Topf mit Kurkuma und Langkornreis	Gefüllte Paprika mit Couscous, Mais, Schwarzen Bohnen und Sesam auf Ratatouille dazu Rettichsalat mit schwarzen Sesam	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker dazu Apfelmus	Hähnchen - Chorizo - Pfanne mit Tomatenragout und Paprikastreifen dazu Basmatireis
Allergene Zusatzstoffe	G 3 15  Preis 8,50 €	I  Preis 6,90 €	A I K 16  Preis 8,50 €	A C G 3  Preis 6,90 €	F G L 1 2 3 5 15 16 Preis 7,50 €
Essen 3	Hackbraten aus dem Ofen in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Rotkraut	Rigatoni in Hähnchenbruststreifen in Pilz-Sahne-Sauce dazu Reibekäse	Ofenkartoffel mit gebratenem Hackfleisch und Käse-Erbsencreme dazu Gartensalat mit Tomaten und Gurken	Lasagne Bolognese im Ofen gebacken mit Tomatenragout	
Allergene Zusatzstoffe	A C G J L 3 8 13 15 Preis 8,50 €	A F G I Preis 7,50 €	G 3 15 Preis 8,00 €	A G I L 15 16 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