

Wochenmenü KW 48

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	24.11.25	25.11.25	26.11.25	27.11.25	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 6,90 €	AJKL Preis 7,90 €	AIL Preis 13 16 Preis 6,50 €	F Preis 7,50 €	AGL VEGE- TARISCH Preis 6,90 €
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, 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 VEGE- 3 15 Preis 7,90 €	Preis VEGAN 6,90 €	AIK 100% Preis 7,90 €	ACG VEGE- TARISCH Preis 6,90 €	FGL Preis 12351516 7,50 €
Essen 3	Hackbraten aus dem Ofen mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree dazu Rotkraut	Rigatoni mit Hähnchenbruststreifen in Pilz-Sahne-Sauce und Reibekäse	Ofenkartoffel mit gebratenem Hackfleisch und Käse-Erbsencreme dazu Gartensalat mit Tomaten und Gurken	Lasagne Bolognese mit Schweinehackfleisch, Möhren, Sellerie und Tomatenragout im Ofen überbacken	
Allergene	ACGJL Preis	AFGI Preis	G Preis	AGIL Preis	
Zusatzstoffe	3 8 13 15 8,50 €	7,50 €	3 15 7,90 €	15 16 7,50 €	
Essen 4					
Allergene Zusatzstoffe					

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Kennzeichnungspflichtige Allergene