



## Wochenmenü KW 2

	Montag 5.1.26	Dienstag 6.1.26	Mittwoch 7.1.26	Donnerstag 8.1.26	Freitag 9.1.26
<b>Essen 1</b>	<b>Veganer Süßkartoffel-Erdnuss-Eintopf mit Spinat und Kokosmilch</b>  Allergene Zusatzstoffe E H I 3 15 16  Preis 6,90 €	<b>Cashew-Mie Nudel Bowl in Chilisaucе und Korinander mit Rotkohl, Karotte, Brokkoli, Pilzen und Lauchzwiebel dazu Thousand-islands-Dressing</b>  Allergene Zusatzstoffe A F H J 3 6 15  Preis 8,50 €	<b>Hausgemachter Grünkohl-Linsen-Eintopf</b>  Allergene Zusatzstoffe I J L 8 15  Preis 6,90 €	<b>Anti Pasti Pasta Bowl mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Oliven, Pesto-Pasta, Zucchini, Paprika und Pilzen dazu Caesar Dressing</b>  Allergene Zusatzstoffe A C G H J L 1 2 3 8 15 16  Preis 8,50 €	<b>Gnocchi Auflauf mit Tomate-Mozzarella dazu Gurkensalat</b>  Allergene Zusatzstoffe A G 3 15 16  Preis 7,50 €
<b>Essen 2</b>	<b>Gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut und Pilzen und Sour Creme</b>  Allergene Zusatzstoffe A C G 2 16  Preis 8,50 €	<b>Zucchini in Cornflakes Knuspermantel mit Kartoffel - Erbsenstampf und Möhren</b>  Allergene Zusatzstoffe A C I  Preis 8,50 €	<b>Wirsing-Kichererbsen-Pfanne mit Rote Bete - Couscous - Low Carb</b>  Allergene Zusatzstoffe A I L 3 6 12 15  Preis 7,50 €	<b>Linguini, Vegane Linsen-Bolognese mit Möhre, Staudensellerie und Tomaten</b>  Allergene Zusatzstoffe A I 16  Preis 6,90 €	<b>Hähnchencurry mit Mandelsplitter, Erbsen und Paprika dazu Langkornreis</b>  Allergene Zusatzstoffe G H 16 Preis 7,50 €
<b>Essen 3</b>	<b>Spaghetti mit Bolognese und Reibekäse</b>  Allergene Zusatzstoffe A G I L 13 16 Preis 7,50 €	<b>Gyros vom Schwein mit Tomatenreis, Rotkohlsalat mit Schmand und Cranberrys, Zaziki</b>  Allergene Zusatzstoffe G L 3 15 16 Preis 8,90 €	<b>Pesto-Farfalle Salsa verde in Hähnchenstreifenragout mit Porree, grüner Erbse und Brokkoli</b>  Allergene Zusatzstoffe A G H 3 15 16 Preis 8,90 €	<b>Khao Pad Gai - Thai Bratreis mit Hähnchen, Ei, Gemüse und Limetten</b>  Allergene Zusatzstoffe A C F L N 2 4 15 Preis 8,90 €	
<b>Essen 4</b>					

### 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