



Wochenmenü KW 4

	Montag 19.1.26	Dienstag 20.1.26	Mittwoch 21.1.26	Donnerstag 22.1.26	Freitag 23.1.26
Essen 1	Chili sin carne Lasagne dazu Gurkensalat Allergene Zusatzstoffe	Regenbogen-Ramen-Bowl mit Teriyaki-MieNudeln, Radieschen, Champignons, Tomaten, Mais, Paprika dazu Tahn Sauce AEFIL 1 4 15 16 Preis 7,50 €	Ofen Gnocchi mit Mangold, Möhren, Weißkohl, Mais, Kichererbsen, Cashekkern und Zitronenabrieb dazu grüner Erbsen Dip AFH 3 12 Preis 7,50 €	Sattmachersalat-Bowl mit Bulgur, Sweet-Chili-Tofu, Rotkohl, Sesam, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Blattsalat dazu Tomaten-Dressing AFKL 3 15 Preis 8,50 €	Shakshuka - alles aus einer Pfanne mit Tomaten, Mais, Erbsen, Zwiebeln, Paprika und Spiegelei dazu Kimchi - Krautsalat mit Chinakohl, Radieschen, Limette C Preis 6,90 €
Essen 2	Rotes Thaicurry mit Spinat, Kichererbsen, Tomaten und Cashewkerne dazu Langkornreis Allergene Zusatzstoffe	Pad Thai mit Tofu, Mungosprossen, Lauch, Möhre, Erdnüsse, Ei und Limette ACFK 16 Preis 7,50 €	Bunte Salat Bowl mit Fetakäse, Linsen, Möhren, Feldsalat, Paprika, Kirschtomaten und Kürbiskern dazu Joghurt-Dressing FGH 3 Preis 8,50 €	Gemüse-Lasagne mit Mozzarella überbacken dazu Gurkensalat AGIL 3 15 16 Preis 7,50 €	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit Pilzen und Lauch dazu Spätzle aus dem Ofen ACGIL 1 3 13 15 Preis 6,90 €
Essen 3	Hausgemachte Linsensuppe süß-sauer mit Kassler, Möhren und Kartoffeln Allergene Zusatzstoffe	Jägerschnitzel mit Spaghetti und Tomatensauce ACJ 1 3 5 16 Preis 7,50 €	Cordon bleu "Schweineschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt", dazu Süddeutscher Kartoffelsalat mit Salatgurken, Schnittlauch und Senf ACGIJL 1 3 5 8 15 Preis 8,90 €	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Champignon dazu Langkornreis ADFGIL 2 3 13 15 Preis 7,50 €	
Essen 4					

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