












Wochenmenü KW 18

	Montag 27.4.26	Dienstag 28.4.26	Mittwoch 29.4.26	Donnerstag 30.4.26	Freitag 1.5.26
Essen 1 Allergene Zusatzstoffe	Kartoffeln mit Röhrei und Rahmspinat C G  Preis 8,50 €	Cashew-Mie Nudel Bowl in Chilisaucе und Korinander mit Rotkohl, Karotte, Brokkoli, Pilzen und Lauchzwiebel dazu Thousand-islands-Dressing A F H J  Preis 8,50 €	Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Mozzarella überbacken dazu Gartensalat mit Tomaten und Gurken C G  Preis 7,50 €	Anti Pasti Pasta Bowl mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Oliven, Pesto-Pasta, Zucchini, Paprika und Pilzen dazu Caesar Dressing A C G H J L  Preis 8,90 €	 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> Heute gibt es leider nüschs! </div>
Essen 2 Allergene Zusatzstoffe	Gnocchi-Pfanne al` arrabbiata mit Sesam A K  Preis 7,90 €	Frühlingspasta mit Sonnenblumenkern-Bärlauchpesto, weißen Bohnen und Kirschtomaten dazu Mozzarella A G  Preis 6,90 €	Zucchini in Cornflakes Knuspermantel mit Kartoffelpüree und Ratatouillegemüse A C G  Preis 8,50 €	Gnocchi Auflauf mit Tomate-Mozzarella dazu Gurkensalat A G  Preis 7,50 €	
Essen 3 Allergene Zusatzstoffe	Spaghetti mit Bolognese und Reibekäse A G I L Preis 6,90 €	Gyros vom Schwein mit Tomatenreis, Rotkohlsalat mit Schmand und Cranberrys dazu Zaziki G L Preis 8,90 €	Pesto-Farfalle Salsa verde in Hähnchenstreifenragout mit Porree, grüner Erbse und Brokkoli A G H Preis 7,50 €	Ofenkartoffel mit gebratenem Hackfleisch und Käse-Erbsencreme, Eisberg-Radieschen-Möhren-Salat G L Preis 8,50 €	
Essen 4 Allergene Zusatzstoffe					

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Kennzeichnungspflichtige Allergene

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

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