










Wochenmenü KW 19

	Montag 4.5.26	Dienstag 5.5.26	Mittwoch 6.5.26	Donnerstag 7.5.26	Freitag 8.5.26
Essen 1	Spinatknödel in Käsesauce dazu Blattsalat Allergene Zusatzstoffe: A C G  Preis: 7,90 €	Italienische Pesto-Nudel Bowl mit Zucchini, Rucola, Cherrytomaten, Oliven und Sesam dazu French Dressing Allergene Zusatzstoffe: A J K L 8 15  Preis: 8,50 €	Vegane Thai Bowl mit Koriander, Glasnudeln, Gurken, Bohnen, Rotkohl, Mungosprossen dazu Sesam-Dressing Allergene Zusatzstoffe: A F G J K L N 2 4 15  Preis: 8,50 €	Ofenpfanne mit Rote Bete, Kürbis, Paprika, Kartoffeln, Zwiebel, Tomaten, Zucchini und Möhren dazu Curry-Cremedip Allergene Zusatzstoffe: F 3 15  Preis: 7,90 €	Penne all arrabbiata mit Rucola Allergene Zusatzstoffe: A 16  Preis: 6,90 €
Essen 2	Indisches Linsencurry mit Koriander und Basmatireis Allergene Zusatzstoffe: I 16  Preis: 6,90 €	Blumenkohl mit Kräuterkruste, Kartoffeln und Sahne-Kräutersauce Allergene Zusatzstoffe: A C F G I 16  Preis: 8,90 €	Kartoffel-Thai-Curry mit Erbsen, Möhren, Paprika, Kokosmilch und Koriander dazu Langkornreis Allergene Zusatzstoffe: I J 3 8 15  Preis: 6,90 €	Power Bowl mit Brokkoli, Gurken, Erbsen, Bohnen, Kürbiskern, Salat, Linsen und Pumpernickel Croutons dazu grünem Aioli Dressing Allergene Zusatzstoffe: A F H J 3  Preis: 8,50 €	Putengeschnitzeltes mit Paprikastreifen, Erbsen und Frischkäse dazu Langkornreis Allergene Zusatzstoffe: G I 3 15 Preis: 7,50 €
Essen 3	Moussaka, griechischer Klassiker mit Hackfleisch, Tomaten, Auberginen und Kartoffeln dazu Gurkensalat Allergene Zusatzstoffe: A C G I 3 15 16 Preis: 8,50 €	Hähnchen-Kürbis-Curry mit Kokosmilch dazu Basmatireis Allergene Zusatzstoffe: 3 15 Preis: 7,90 €	Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Semmelknödel Scheiben Allergene Zusatzstoffe: A C G I J L 8 13 16 Preis: 6,90 €	Lasagne Bolognese mit Gouda überbacken und Tomatenragout Allergene Zusatzstoffe: A G I L 15 16 Preis: 7,50 €	
Essen 4					

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