



## Wochenmenü KW 31

	Montag 27.7.26	Dienstag 28.7.26	Mittwoch 29.7.26	Donnerstag 30.7.26	Freitag 31.7.26
<b>Essen 1</b>  Allergene Zusatzstoffe	<b>Gelbes Blumenkohlcurry mit Zuckerschoten, Koriander, Kartoffeln, Paprika und Kokosmilch dazu Basmatireis</b>   Preis 6,90 €	<b>Vegane Bulgur-Pesto Bowl mit Tomatensalat, Rotkohl, Paprika, Mais, Brokkoli und Kürbiskern dazu Tomaten-Dressing</b>  A H L  Preis 3 15 16 8,50 €	<b>Grünes Thai-Curry mit Brokkoli, Zucchini, Pak Choi, Chinakohl, Lauch, Paprika und Kokosmilch dazu Basmatireis</b>  A F N  Preis 2 4 16 7,50 €	<b>Vegane Burrito Bowl Lehmüse Style mit Couscous, Schwarze Bohnen, Mais, Salat, Tomaten, Guacamole, Tortillastreifen dazu Tahin Sauce</b>  A E F I K L  Preis 4 15 16 8,50 €	<b>Gemüse-Köttbular mit Kartoffel - Erbsenstampf und Paprikasauce</b>  A C I L  Preis 12 13 16 7,90 €
<b>Essen 2</b>  Allergene Zusatzstoffe	<b>Sommerliches-Hähnchengeschnetzeltes mit Lauch, Erbsen und Paprika auf Pasta Penne</b>  A G H L Preis 13 16 7,50 €	<b>Gekochte Eier in grüner Sauce mit frischen Kräutern dazu Kartoffel-Drillinge, Gurkensalat</b>  C G  Preis 3 15 16 7,50 €	<b>Yummy Bowl mit Mozzarella, Tomaten, Couscous, Rucola, Karotten, Mais und Sesam dazu Caesar Dressing</b>  A C G J K L  Preis 1 2 3 8 15 16 8,50 €	<b>Linguini Pesto-Rosso mit Cherrytomaten, Rucola, Mozzarella und Sonnenblumenkernen, Ofenbrösel mit Olivenöl und Kräuter</b>  A G H  Preis 7,50 €	<b>Chili con Carne mit Mais, Paprika, Kidneybohne und Basmatireis</b>  I J Preis 8 16 6,90 €
<b>Essen 3</b>  Allergene Zusatzstoffe		<b>Spaghetti mit Hähnchenbrust Piccata Milanese und Tomatensauce</b>  A C G Preis 1 16 7,90 €	<b>Kasslerbraten in Bratensauce mit Salzkartoffeln und Möhren</b>  I Preis 1 3 16 8,50 €	<b>Hausgemachte Frikadelle mit Kartoffelpüree und Bohnen</b>  A C G J Preis 8 7,90 €	
<b>Essen 4</b>  Allergene Zusatzstoffe					

### 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