



Wochenmenü KW 34

	Montag 17.8.26	Dienstag 18.8.26	Mittwoch 19.8.26	Donnerstag 20.8.26	Freitag 21.8.26
Essen 1	Kartoffeln mit Rührei und Rahmspinat				Gebratene Maultaschen auf Ratatouillegemüse mit Blattsalat
Allergene Zusatzstoffe	C G  Preis 8,50 €				A C I 16  Preis 7,90 €
Essen 2		Frühlingspasta mit Sonnenblumenkern-Bärlauchpesto, weißen Bohnen und Kirschtomaten dazu Mozzarella	Zucchini in Cornflakes Knuspermantel mit Kartoffelpüree und Ratatouillegemüse	Gnocchi Auflauf mit Tomate-Mozzarella dazu Gurkensalat	Hähnchenbrust gefüllt mit Tomate-Mozzarella dazu Kartoffelstampf und Erbsen
Allergene Zusatzstoffe		A G  Preis 7,50 €	A C G 16  Preis 8,50 €	A G 3 15 16  Preis 7,50 €	G L 15 16 Preis 8,90 €
Essen 3	Spaghetti mit Bolognese und Reibekäse	Gyros, Tomatenreis, Rotkohlsalat mit Schmand und Cranberrys, Zaziki	Pesto-Farfalle Salsa verde in Hähnchenstreifenragout mit Porree, grüner Erbse und Brokkoli	Paprika mit Hackfleischfüllung und Bratensauce dazu Basmatireis	
Allergene Zusatzstoffe	A G I L 13 16 Preis 7,50 €	G L 3 15 16 Preis 8,90 €	A G H 3 15 16 Preis 7,50 €	G J 8 Preis 7,50 €	
Essen 4					
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