



Wochenmenü KW 35

	Montag 24.8.26	Dienstag 25.8.26	Mittwoch 26.8.26	Donnerstag 27.8.26	Freitag 28.8.26
Essen 1	Rigatoni in Hähnchen-Käsesauce mit Erbsen und Lauch	Italienische Pesto-Nudel Bowl mit Zucchini, Rucola, Cherrytomaten, Oliven und Sesam, French Dressing	Currywurst mit hausgemachter Currysauce dazu Kartoffelspalten und Coleslaw	Ofenpfanne mit Rote Bete, Kürbis, Paprika, Kartoffeln, Zwiebel, Tomaten, Zucchini und Möhren, Curry-Cremedip	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker dazu Apfelmus
Allergene Zusatzstoffe	A G L 13 15 Preis 7,90 €	A J K L 8 15  Preis 8,50 €	C G I J L 1 2 3 5 15 Preis 8,50 €	F 3 15  Preis 8,50 €	A C G 3  Preis 6,50 €
Essen 2	Indisches Linsencurry mit Koriander, Basmatireis	Blumenkohl mit Kräuter-Käse-Kruste dazu Kartoffeln und Sahne-Kräutersauce	Kartoffel-Thai-Curry mit Erbsen, Möhren, Paprika, Kokosmilch und Koriander, Langkornreis	Lasagne Bolognese im Ofen gebacken dazu Gartensalat mit Tomaten und Gurken	Putengeschnetzeltes mit Paprikastreifen, Erbsen und Frischkäse, Langkornreis
Allergene Zusatzstoffe	I 16  Preis 6,90 €	A C F G I 16  Preis 8,90 €	I J 3 8 15  Preis 6,90 €	A G I 3 15 16 Preis 7,90 €	G I 3 15 Preis 7,50 €
Essen 3		Hähnchen-Kürbis-Curry mit Kokosmilch dazu Basmatireis			
Allergene Zusatzstoffe		3 15 Preis 7,90 €			
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