



Wochenmenü KW 36

	Montag 31.8.26	Dienstag 1.9.26	Mittwoch 2.9.26	Donnerstag 3.9.26	Freitag 4.9.26
Essen 1	Chili con Carne mit Kidney Bohne, Tomaten, Mais und Basmatireis	Regenbogen-Ramen-Bowl mit Teriyaki-MieNudeln, Radieschen, Champignons, Tomaten, Mais, Paprika, Tahin Sauce	Ofen Gnocchi mit Mangold, Möhren, Weißkohl, Mais, Kichererbsen, Cashewkern und Zitronenabrieb dazu grüner Erbsen Dip	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Champignon dazu Langkornreis	Quarkkeulchen nach Art des Hauses mit Apfelmus
Allergene Zusatzstoffe	I J 8 16 Preis 7,50 €	A E F I L 1 4 15 16  Preis 8,50 €	A F H 3 12  Preis 7,50 €	A D F G I L 2 3 13 15 Preis 7,50 €	A C G 3  Preis 6,20 €
Essen 2	Rotes Thaicurry mit Spinat, Kichererbsen, Tomaten und Cashewkerne, Langkornreis	Jägerschnitzel mit Spaghetti und Tomatensauce	Cordon bleu "Schweineschitzel mit Käse und Schinken gefüllt" dazu Italienischer Pestonudelsalat mit Lauchzwiebel, getrockneter Tomate, Rucola und Sonnenblumenkernen	Gemüse-Lasagne Mozzarella überbacken und Gurkensalat	Spätzle dazu Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit Pilzen und Lauch
Allergene Zusatzstoffe	H  Preis 6,90 €	A C J 1 3 5 16 Preis 7,50 €	A C G H L 1 3 5 15  Preis 8,90 €	A G I L 3 15 16  Preis 7,50 €	A C G I L 1 3 13 15 Preis 6,90 €
Essen 3					
Allergene Zusatzstoffe					
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