



Wochenmenü KW 37

	Montag 7.9.26	Dienstag 8.9.26	Mittwoch 9.9.26	Donnerstag 10.9.26	Freitag 11.9.26
Essen 1	Kürbis-Süßkartoffel-Curry mit Brokkoli, Karotten und Kokosmilch dazu Basmatireis	Süßkartoffel-Sweet-Chili Bowl mit Eisberg, Gurken, roter Zwiebel, Cherrytomaten, Bohne und Mandeln, Grünem Aioli Dressing	Ungarischer Paprika Gulasch dazu Semmelknödel Scheiben	Rostbratwurst in Bratensauce mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Gemüse-Köttbular dazu Kartoffel-Erbсенstampf und Paprikasauce
Allergene Zusatzstoffe	H 3 15  Preis 6,90 €	F H J 3  Preis 8,90 €	A C G I L 13 16  Preis 7,90 €	G I J 13 5 8  Preis 7,50 €	A C I L 12 13 16  Preis 7,90 €
Essen 2	Spirelli mit Gulasch vom Schwein und Reibekäse	Kürbis Mac`n Cheese mit Crunch Brösel	Veganer Tortellini-Auflauf mit Spinat dazu Weißkrautsalat	Kokos-Tofu-Curry mit Paprika, Mangold und Champignon, Langkornreis	Spaghetti mit Hackbällchen und Tomatensauce
Allergene Zusatzstoffe	A G I L 13  Preis 6,90 €	A G J 13 8 15  Preis 6,90 €	A I L 12 15 16  Preis 7,50 €	A F L 15  Preis 7,50 €	A C J 8 16 Preis 7,50 €
Essen 3		Hausgemachte Kohlroulade in Bratensauce mit Salzkartoffeln			
Allergene Zusatzstoffe		A C I J 8 Preis 8,50 €			
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