



Wochenmenü KW 43

	Montag 19.10.26	Dienstag 20.10.26	Mittwoch 21.10.26	Donnerstag 22.10.26	Freitag 23.10.26
Essen 1		Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung und Rote Bete Salat	Rostbratwurst mit Bratensauce und Kartoffeln dazu Sauerkraut	Ofenpfanne mit Rote Bete, Kürbis, Paprika, Kartoffeln, Zwiebel, Tomaten, Zucchini und Möhren dazu Curry-Cremedip	Ofenkartoffel mit gebratenen Pilzen und Ricotta-Creme dazu Gartensalat mit Tomaten und Gurken
Allergene Zusatzstoffe		A C G H L 3 6 15 16  Preis 8,50 €	I J 1 3 5 8  Preis 7,50 €	F 3 15  Preis 8,50 €	G 3 15 Preis 7,90 €
Essen 2	Indisches Linsencurry mit Koriander, Basmatireis	Jägerschnitzel mit Spaghetti und Tomatensauce	Kartoffel-Thai-Curry mit Erbsen, Möhren, Paprika, Kokosmilch und Koriander, Langkornreis	Lasagne Bolognese mit Gouda überbacken dazu Gurkensalat	Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes
Allergene Zusatzstoffe	I 16  Preis 6,90 €	A C J 1 3 5 16  Preis 7,90 €	I J 3 8 15  Preis 7,50 €	A G I 3 15 16  Preis 7,90 €	I J L 1 5 15 Preis 7,50 €
Essen 3	Szegediner Gulasch, Semmelknödel Scheiben				
Allergene Zusatzstoffe	A C G I J L 8 13 16 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