

KW 43	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Mischkost)	Spätzle ^(a c) Champignons in Frischkäse-- Sauce ^(g g1) Rinderhacksteak ^(i J a a1 c)	Blumenkohlcremesuppe ^(g g1) Bauernbrot ^(a a1 a2)	Tortellini mit Käsefüllung ^(a1 c g g1 a) Tomatensauce Grana Padano ^(c g g1 2)	Putenrahmgeschnetzeltes ^(g g1 a a1) Möhrengemüse Naturreis	Fischstäbchen ^(a1 d a) Rahmspinat ^(g g1) Kartoffelpüree ^(g g1)
Menü 2 (gluten- und lactosefrei)	Gnocchi ^(c) ~Champignons in Frischkäse-Sauce ^(f) Fleischbällchen (Rind)	~Blumenkohlcremesuppe ^(f) ~Kaiserbrötchen ^(f)	~Spiralnudeln Tomatensauce ~Granvegano	~Putenrahmgeschnetzeltes ^(f) Möhrengemüse Naturreis	~Panierter Seelachs ^(c d) ~Rahmspinat ^(f) ~Kartoffelpüree ^(f)
Menü 3 (ovolactovegetarisch)	Spätzle ^(a c) Champignons in Frischkäse-- Sauce ^(g g1)	Blumenkohlcremesuppe ^(g g1) Bauernbrot ^(a a1 a2)	Tortellini mit Käsefüllung ^(a1 c g g1 a) Tomatensauce Grana Padano ^(c g g1 2)	Veg. Rahmgeschnetzeltes (- Ackerbohne) mit Erbsen und Karotten Naturreis	Panierter Feta ^(g g1 c a a1) Rahmspinat ^(g g1) Kartoffelpüree ^(g g1)
Salat/Rohkost		Gemüse-Sticks	Bunter Salat Honig-Senf-Dressing ^(n J 3)		
Dessert	Mini-Berliner mit Himbeer-- Johannisbeer-Füllung ^(c g a1 a g1)	Banane	Apfel	Himbeer-Joghurt ^(g g1) Keksbrösel ^(a1 g g1 a)	Nektarinen
Dessert (gluten- und lactosefrei)	~Schokoladen-Muffin ^(c)	Banane	Apfel	~Fruchtjoghurt laktosefrei ^(g g1)	Nektarinen

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide; c = Eier und -erzeugnisse; g = Milch und -erzeugnisse; g1 = Laktose; i = Sellerie und -erzeugnisse; J = Senf und -erzeugnisse; a1 = Weizen; a2 = Roggen; d = Fisch und -erzeugnisse; f = Soja und -erzeugnisse; n = Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe: 2 = mit Konservierungsstoffen; 3 = mit Antioxidationsmittel



Spiralnudeln und Penne verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität (außer in glutenfreien Speisen). Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-007

Die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen in unserem Speisenangebot beruhen auf Angaben unserer Lieferanten. Die Übertragung von Allergenen kann in der handwerklichen Fertigung von Speisen nicht vollständig ausgeschlossen werden. Falls Sie Fragen zu den Kennzeichnungen haben, sprechen Sie uns bitte an, Tel. 06131-30761-08 oder -06.