Cook&Hold

KW 47 16.11.2026 - 20.11.2026

KW 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Mischkost)	Maultaschen, vegetarisch (i a1 c g g1 a) Gemüsestreifen und klare Brühe (i)	Hähnchenbrustfilet Rahmsauce Naturreis	Tomatensuppe mit Erbsen Baguette-Brötchen (a2 a1 a)	Bio-Spiralnudeln (a1 a) Rinder-Bolognese (Karotte, Sellerie) (i) Grana Padano (c g g1 2)	Backfisch (Seelachs) (a1 d a) Joghurt-Remoulade (a3 i a J g g1 11) Salzkartoffeln
Menü 2 (gluten- und lactosefrei)	~Kartoffel-Klöße (c) ~Gemüsestreifen und klare Brühe (i)	~Hähnchenbrustfilet ~Rahmsauce Naturreis	~Tomatensuppe mit Erbsen ~Kaiserbrötchen (f)	~Spiralnudeln ~Rinder-Bolognese (Karotte, Sellerie) (i) ~Granvegano	~Panierter Seelachs (c d) ~Joghurt-Remoulade (11) Salzkartoffeln
Menü 3 (ovolactovegetarisch)	Maultaschen, vegetarisch (i a1 c g g1 a) Gemüsestreifen und klare Brühe (i)	Grilltomate mit Paprika (g g1) Rahmsauce Naturreis	Tomatensuppe mit Erbsen Baguette-Brötchen (a2 a1 a)	Bio-Spiralnudeln (a1 a) Vegi-Bolognese (Karotten, Sellerie, Soja) (f i) Grana Padano (c g g1 2)	Auberginenschnitzel (c a a1) Joghurt-Remoulade (a3 i a J g g1 11) Salzkartoffeln
Salat/Rohkost		Farmer-Salat (i J)			Eisbergsalat Honig-Senf-Dressing (n J 3)
Dessert	Clementine	Apfel	Stracciatella-Joghurt (f g g1)	Eierpfannkuchen (g g1 c a a1) Kirschen	Banane
Dessert (gluten- und lactosefrei)	Clementine	Apfel	~Fruchtjoghurt laktosefrei (g g1)	~Eierpfannkuchen (c) Kirschen	Banane

Allergene: i = Sellerie und -erzeugnisse; a1 = Weizen; c = Eier und -erzeugnisse; g = Milch und -erzeugnisse; g1 = Laktose; a = Glutenhaltiges Getreide; a2 = Roggen; d = Fisch und -erzeugnisse; a3 = Gerste; J = Senf und -erzeugnisse; f = Soja und -erzeugnisse; n = Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe: 2 = mit Konservierungsstoffen; 11 = mit Süßungsmitteln; 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.