

Für die Woche von:

25.09.2023 bis 29.09.2023

Tag	Menü I	€	Menü II (zucker- u. fettreduziert)	€
Montag	Spirelli A,K, Bologneser Sauce A,B,E (Hackfleisch, Wurzelgemüse) Joghurt A=Weizen	3,80 €	Paniertes Schnitzel (Weizenprotein, vegan) Bratensauce A,B, Gemüsemix Kartoffeln, Joghurt 5 A=Weizen	3,80 €
Dienstag	Leberkäse 5 mit Sauerkraut Bratensauce A,B,E, Kartoffeln Obst A=Weizen,	3,80 €	2 Stück Kutter-Frikadellen (MSC Fisch) Möhrenmix B, Zitronensauce A,B Kartoffel-Püree B, Obst A=Weizen,	3,80 €
Mittwoch	2 Stück Germknödel A,B,K mit Kirschen dazu Vanillesauce Kompott A=Weizen,	3,80 €	Rinderragout mit Misch-Pilzen A,B dazu Spätzle A,K Kompott A=Weizen	3,80 €
Donnerstag	2 Stück Kochklopse nach Königsberger Art, Kapernsauce A,B Kartoffeln, Möhren-Rohkost A= Weizen	3,80 €	Geflügel-Bratwurst A,B,D, Gemüse- Mix B, Zwiebel-Sauce A,B,E, Kartoffel- Stampf B, Rohkost A= Weizen	3,80 €
Freitag	Kartoffel-Kürbis-Eintopf mit Wiener Wurst 3,4,E,F Obst A= Weizen	3,80 €	Hähnchenbrust-Steak , tomatisiertes Pfannen-Gemüse, Penne-Nudeln A,K Obst A= Weizen	3,80 €

Änderungen vorbehalten!

verantwortl. WLM. Eichhorn

„Kein Grund zu bleiben

Spruch der Woche:

ist ein guter Grund zu gehen.“

„Aus faulen Eiern werden keine Küken.“

ständige
Qualitätskontrolle
gemäß HACCP

Guten Appetit
wünscht euch
euer Küchenteam



Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Süßstoffe / Zuckeraustauschstoffe

Allergene

- A** Glutenhaltiges (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme)
- B** mit Milcheiweiß (Kuhmilch, Kuhmilcherzeugnisse)
- C** enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- D** Soja und Sojaerzeugnisse
- E** Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- F** Senf und Senferzeugnisse
- G** Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- H** Lupine und Lupinenerzeugnisse
- I** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- J** Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)
- K** Eier und Eierzeugnisse
- L** Krebstiere