

Für die Woche von:

17.01.2022 bis 21.01.2022

Tag	Menü I	€	Menü II (zucker- u. fettreduziert)	€
<b>Montag</b>	Grüne Bohnen Eintopf mit mit Rindfleisch dazu Brot A Fruchtjoghurt A=Weizen, Roggen	3,57 €	Chili con Carne A,B ( Rote Bohnen, Mais, Tomaten) mit Reis Fruchtjoghurt 5 A=Weizen	3,57 €
<b>Dienstag</b>	Gegrillte Hähnchenkeule, Braten- Sauce A,B,E, Rotkohl, Kartoffeln Obst A=Weizen	3,57 €	Pußtaspieß A,E,F mit Letscho 5 und Gemüse-Risotto Obst A= Weizen	3,57 €
<b>Mittwoch</b>	Seelachs- Ragout in Tomaten- Sauce A,B mit Hörnchen A,K Kompott A=Weizen	3,57 €	Römerbraten 5 mit Sauerkraut Bratensauce A,B,E , Kartoffeln Kompott A=Weizen	3,57 €
<b>Donnerstag</b>	Kraut-Gulasch (mit Hackfleisch mit Weißkohl) A,B dazu Kartoffeln Obst A=Weizen	3,57 €	Gemüse-Knusper-Schnitzel A,B,F,K Kräuter-Käsesauce, Kartoffel-Püree B Obst A=Weizen	3,57 €
<b>Freitag</b>	Kräuterquark mit Leinöl und Kartoffeln Getränk 2 A= Weizen	3,57 €	Wildgulasch mit Champignons A,B,E dazu 2 Stück Klöße A,B,E,G,K Getränk 2 A=Weizen	3,57 €

Änderungen vorbehalten!

verantwortl. WLM. Eichhorn

## Spruch der Woche:

Solange man selbst redet,

erfährt man nichts.

Marie von Ebner-Eschenbach

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