

KW 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesessen	Erbseintopf von gelben Erbsen mit Gemüse, Kasselerwürfel und Focaccia w 2 3 8 l k a 8 a 1	Linsen mit Geflügelwiener und Spätzle a 2 3 1 8 i c a 8 a 1	Sojageschnitzeltes mit Champignons und Gemüsebrunaise dazu Reis a 3 i f a 8 a 1	Gebratener Fleischkäse mit Rahmkartoffeln und Beilagensalat 2 3 8 i f g	Hühnerfrikassee mit Risi-Pisi a 1 a i g
					
Vegetarisch	Kürbis-Nudelpfanne mit Sahnesauce und Beilagensalat i c f a 8 g a 1	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Kartoffeln und Beilagensalat i f a 8 g a 1	Tagessuppe - Grießbrei mit Zucker-Zimt und Kompott i a 8 g a 1	Vegetarischer Süßkartoffelpuffer mit Mango-Senfcreme und Beilagensalat j a 1 i a a 3 c f a 8 g	Kartoffeleintopf mit Möhren, Lauch und hausgebackenem Focaccia i k a 8 a 1
					
Tagesessen klein	Erbseintopf von gelben Erbsen mit Gemüse, Kasselerwürfel und Focaccia w 2 3 8 l k a 8 a 1	Linsen mit Geflügelwiener und Spätzle a 3 8 i c a 8 a 1	Sojageschnitzeltes mit Champignons und Gemüsebrunaise dazu Reis a 3 i f a 8 a 1	Gebratener Fleischkäse mit Rahmkartoffeln und Beilagensalat 2 3 8 i f g	Hühnerfrikassee mit Risi-Pisi a 1 a i g
					
Vegetarisch klein	Kürbis-Nudelpfanne mit Sahnesauce und Beilagensalat i c f a 8 g a 1	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Kartoffeln und Beilagensalat i f a 8 g a 1	Tagessuppe - Grießbrei mit Zucker-Zimt und Kompott i a 8 g a 1	Vegetarischer Süßkartoffelpuffer mit Mango-Senfcreme und Beilagensalat j a 1 i a a 3 c f a 8 g	Kartoffeleintopf mit Möhren, Lauch und hausgebackenem Focaccia i k a 8 a 1
					

Allergene Inhaltsstoffe

a Gluten
a3 Gerste (Malz)
c Eier
g Milch und Milcherzeugnisse
j Senf
l Schwefeldioxid und Sulphite

a1 Weizen
a8 Hybridstämme (Gluten)
f Soja
i Sellerie
k Sesam

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel

2 mit Konservierungsstoffen
8 mit Phosphat

Eigenschaften

♣ Geflügel
🐷 unter Schutzatmosphäre verpackt
🐷 Schweinefleisch