



Für die Woche vom 18.12. bis 22.12.17 (51. KW)

Gerichte mit Fleisch oder Fisch

MONTAG

Als Vorspeise gem. Salat
Putenbraten mit Rotkohl und Kloß

DIENSTAG

Als Vorspeise gem. Salat
Pasta all forno mit Rinderhack

MITTWOCH

Als Vorspeise gem. Salat

Hühnerfrikassee mit Gemüse in
Rahm-Soße und Butterreis

DONNERSTAG

Als Vorspeise gem. Salat
Frikadellen (Geflügel) mit
Tomatensoße und Pasta

FREITAG

Als Vorspeise gem. Salat
Fischburger zum selber Bauen mit
Backfisch, Tomaten, Gurken, und
Kartoffelecken ANG D

Vegetarische Gerichte

MONTAG

Als Vorspeise gem. Salat
Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Ei
CG

DIENSTAG

Als Vorspeise gem. Salat
Kartoffeltaschen mit Frischkäse-
Füllung Kräuterquark CAG

MITTWOCH

Als Vorspeise gem. Salat
Spinat-Käse-Knödel mit Möhren-
Ragout CAG

DONNERSTAG

Als Vorspeise gem. Salat
Chili sin carne mit Sauerrahm und
Fladenbrot

FREITAG

Als Vorspeise gem. Salat
Vegetarische Börek mit Käse gefüllt
an Tzatziki und Kräuterreis

Salat der Woche

Gemischter Salat mit
Frischkäse-Wrap und
gegrillte Paprika

Das Dritte.... Geflügel-Frikadelle mit Kartoffel-Püree und Tunke

AG

Zusätzliches-Menü
in dieser Woche



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker
Kennzeichnungspflichtige Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Lupinen, M: Weichtiere, N: Schwefeldioxid und Sulfite
Da in unserer Küche alle Lebensmittel verarbeitet werden, sind Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen, es können also Spuren von Allergenen enthalten sein, die nicht beim Gericht aufgeführt sind. Jedes direkt verarbeitete Allergen haben wir gekennzeichnet.