

Wo_Tag		Vollkost		Leichte Kost, Chol.-arm		Eintöpfe o. Süß.o.Veg.
MO	7510 BE 3,1	Hähnchen "Cordon bleu" mit Karotten und Kartoffelpüree A1, G, L	4421 BE 2,9	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree A1, G, L	7918 BE 7,0	Pfannkuchen mit Heidelbeeren und Vanillesauce A1, C, G,
Di	7525 BE 1,9	Putenrollbraten mit Bohnen und Kartoffelknödel A1, C, G, L	4229 BE 3,3	Rahmschnitzel natur mit Spargelgemüse und Kräuternudeln A1, C, G, L	7815 BE 3,0	Wirsing Eintopf mit Kartoffeln und Schweinefleischwürfel A1, L
Mi	7221 BE 3,4	Geschmortes Rippchen, Sauerkraut und Kartoffeln L	4622 BE 4,2	Nudelpfanne mit Karotten, Broccoli & Blumenkohl A1, G, L	7911 BE 4,3	Milchreis mit Zimt und Sauerkirschen G
Do	7612 BE 5,6	Nudeln mit Hackfleischsoße & geriebenen Käse A1, C, F, G, L, M, N	1311 BE 3,0	Schlemmerfilet á la Bordelaise mit Karotten & Kartoffeln A1, D, G, L	4661 BE 3,4	Pilzragout Böhmisches Art mit Serviettenknödel A1, A3, C, G, L
Fr	7422 BE 2,8	Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree G	4796 BE 3,8	Frühlingsscholle in heller Soße mit Gemüsereis A1, D, G, L	4824 BE 3,8	Kesselgulasch vom Rind, mit Gemüse und Nudeln A1, C, L
Sa	7119 BE 3,7	Pik. Rindergulasch mit Erbsen, Möhrchen & Kartoffelschmarrn A1, L	4209 BE 3,3	Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff-Art" mit Möhrchen + Spätzle A1, C, G, L	7915 BE 7,6	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott. A1, C, G
So	7126 BE 4,2	Zwiebelfleisch mit grünen Bohnen & Spätzle A1, C, L	4311 BE 2,6	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen A1, C, G, L	8073	Grünkohl "Nordd.Art" mit Speck, Kassler mit Bratkartoffeln Zwiebeln

Die Mahlzeiten sind mit den Allergenen gekennzeichnet. Erklärung auf der Vorderseite.

Wenn Sie Fragen zu Zutaten und Allergenen in unseren Produkten haben,

wenden Sie sich bitte an die Ressortleitung Frau Korten.

Von ihr erhalten Sie detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Bestellung: Name/Vorname :

Str. + Hausnr.