

Wo_Tag		Vollkost		Leichte Kost, Chol.-arm		Eintöpfe o. Süß.o.Veg.
Mo	7515 BE 3,8	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Salz-Kartoffeln C, G, L	4727 BE 4,3	Lachspfanne mit Blattspinat, Gurke, Tomate & Nudeln A1, D, G, L	4636 BE 3,7	Gemüseragout mit Salzkartoffeln A1, G, L
Di	7715 BE 4,7	Fischstäbchen mit Kräutersoße und Petersilien-Kartoffeln A1, G, L	4311 BE 2,6	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen A1, C G	6389 BE 8,8	Kirschenmichel, süßer Semmel-Kirschenauflauf, mit Zimt A1, A3, C, G, H1
Mi	7211 BE 4,7	Jägerschnitzel v. Schwein mit Bauernspätzle A1, C, G, L	4541 BE 3,1	Hähnchen-Medaillons mit heller Soße, Broccoli und Spätzle A1, C, G, L	4630 BE 2,8	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli und Kartoffeln
Do	7422 BE 2,8	Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree G	4209 BE 3,3	Schweinegeschnitzelte s "Stroganoff-Art" mit Möhrchen + Spätzle A1, C, G, L	7614 BE 3,6	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, M
Fr	7414 BE 3,1	Hacksteak in Rahmsoße mit Blumenkohl, Kartoffeln A1, C, G, L	4755 BE 3,6	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, Dillkartoffeln A1, D, G, L, M	4601 BE 2,7	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G, L
Sa	7218 BE 2,8	Bayr. Schweinebraten mit Rotkraut und Kartoffelknödel C, L	4500 BE 3,6	Paniertes Hähnchen-Schnitzel Béchamels. Blumenkohl, Kartoffeln A1, G	7913 BE 9,2	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G
So	7312 BE 5,5	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis G	4203 BE 3,4	Rahmgulasch mit Blumenkohl und Zöpfli-Nudeln A1, G, L	7816 BE 3,5	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen L, M

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.

