

Wo_Tag		Vollkost		Leichte Kost, Chol.-arm		Eintöpfe o. Süß.o.Veg.
Mo	7525 BE 1,9	Putenrollbraten mit Bohnen und Kartoffelknödel A1, C, G, L	4421 BE 2,9	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree A1, G, L	4631 BE 3,7	Blumenkohl-Käse- Medaillon mit buntem Gemüse und Kartoffeln A1, C, G, L
Di	8073	Grünkohl mit Speck, Kassler, Bauernwurst und Bratkartoffeln A1, A4, L M	4824 BE 3,8	Kesselgulasch vom Rind, mit Gemüse und Nudeln A1, C, L	7918 BE 7,0	Pfannkuchen mit Heidelbeeren und Vanillesauce A1, C, G,
Mi	7119 BE 3,7	Rindergulasch mit Erbsen & Möhrchen Kartoffelschmarrn A1, L	4315 BE 2,9	Kalbfleischbällchen mit Karottengemüse und Salzkartoffeln A1, C, 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	4121 BE 3,1	Saftiger Rinderbraten mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln A1, G, L	4661 BE 3,4	Pilzragout Böhmische Art mit Serviettenknödel A1, A3, C, G, L
Fr	7315 BE 2,5	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree A1, G, L	4796 BE 3,8	Frühlingscholle in heller Soße mit Gemüsereis A1, D, G, L	4622 BE 4,2	Nudelpfanne mit Karotten, Broccoli & Blumenkohl A1, G, L
Sa	7510 BE 3,1	Hähnchen "Cordon bleu" mit Karotten und Kartoffelpüree A1, G, L	4228 BE 3,0	Grillbraten mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln G, L, M, N	7915 BE 7,6	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott. A1, C, G
So	7126 BE 4,2	Zwiebelfleisch mit grünen Bohnen & Spätzle A1, C, L	1311 BE 3,0	Schlemmerfilet á la Bordelaise mit Karotten & Kartoffeln A1, D, G, L	7812 BE 3,0	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L

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.