

Wo_Tag		Vollkost		Leichte Kost, Chol.-arm		Süß.o.Veg.
Mo	7414 BE 3,1	Hacksteak in Rahmsoße mit Blumenkohl, Kartoffeln A1, C, G, L	4796 BE 3,8	Frühlingsscholle in heller Soße mit Gemüsereis A1, D, G, L	4805 BE 2,1	Frühlingstopf mit Griesklößchen (veg) A1, C, L
Di	7312 BE 5,5	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis G	4231 BE 4,4	Schweinebraten mit Pastinakengemüse & bunten Nudeln A1, C, L, M, N	7914	Griesauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G
Mi	7132 BE 3,9	Rinderroulade mit Speckfüllung und Kartoffelpüree G, L, M	4229	Rahmschnitzel "natur" Spargelgemüse und Kräuternudeln A1, C, G, L	4637 BE 4,3	Grünkernküchle mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln A1, A5, C, G, L
Do	7422 BE 2,8	Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree G	4531 BE 3,2	Putenkeulenbraten mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln A1, C, G, L	4656 BE 3,3	Kartoffel-Gemüse- Auflauf G, L
Fr	7216 BE 3,8	Schweinegeschnet. mit Sahnesoße, Gemüse und Spätzle A1, G, L	4702 BE 3,6	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln D, G, L, M	7915 BE 7,6	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott. A1, C, G
Sa	7431 BE 4,6	Jägerklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabe, bunte Nudeln A1, C, G, L	4824 BE 3,8	Kesselgulasch vom Rind, mit Gemüse und Nudeln A1, C, L	4663	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße A1, C, G, L
So	7118 BE 3,3	Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel A1, C, L	4500 BE 3,6	Paniertes Hähnchen- Schnitzel Béchamels. Blumenkohl, Kartoffeln A1, G	7918 BE 7,0	Pfannkuchen mit Heidelbeeren und Vanillesauce A1, C, G,

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.

