

Wo_Tag		Vollkost		Leichte Kost, Chol.-arm		Eintöpfe o. Süß.o.Veg.
Mo	7524	Zarte Entenkeule mit Blaukraut und hausgemachten Kartoffel-Knödel A1, A4, C, L	4309 BE 3,9	Ragout vom Kalb mit Festtagsgemüse und Spätzle A1 C G L	4661 BE 3,4	Pilzragout Böhmische Art mit Serviettenknödel A1, A3, C, G, L
Di	7612	Nudeln mit Hackfleischsoße & geriebenen Käse A1, C, F, G, L, M, N	4315 BE 2,9	Kalbfleischbällchen mit Karottengemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	7916 BE 7,0	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße A1, C, G
Mi	7221	Geschmorte Rippchen mit Sauerkraut und Salzkartoffeln L	4160 BE 3,8	Rinderragout mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln A1, G, L	4631 BE 3,7	Blumenkohl-Käse- Medaillon mit buntem Gemüse und Kartoffeln A1, C, G, L
Do	7525	Putenrollbraten mit Bohnen und Kartoffelknödel A1, C, G, L	4824 BE 3,8	Kesselgulasch vom Rind, mit Gemüse und Nudeln A1, C, L	7915 BE 7,6	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott. A1, C, G
Fr	7315	2 Kalbsbratwürste mit Spinat und Kartoffelpüree G	1311 BE 3,0	Schlemmerfilet á la Bordelaise mit Karotten & Kartoffeln A1, D, G, L	7609	Schinken-Nudeln mit Rührei und Schinken A1, C, M, N
Sa	7118	Sauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel A1, C, L	4202 BE 3,3	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten & Spätzle A1, G, L	7911 BE 4,3	Milchreis mit Zimt und Sauerkirschen G
So	7203	Schweine-Medaillons mit Steinpilzen, Broccoli und Spätzle A1, A5, C, G	4238 BE 3,6	Schweineschnitzel Birne & Zimt, Gemüse- Kartoffelstampf C, G,	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.