

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	4238 BE 3,6	Schweineschnitzel Birne & Zimt, Gemüse- Kartoffelstampf C, G,	7911 BE 4,3	Milchreis mit Zimt und Sauerkirschen G
Di	7203	Schweine-Medaillons mit Steinpilzen, Broccoli und Spätzle A1, A5, C, G	4309 BE 3,9	Ragout vom Kalb mit Festtagsgemüse und Spätzle A1 C G L	4622 BW 4,2	Nudelpfanne mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L
Mi	7510	Hähnchen "Cordon bleu" mit Karotten und Kartoffelpüree A1, G, L	4311 BE 2,6	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen A1,C G	4601 BE 2,7	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G, L
Do	7407	Gefüllte Paprikaschoten mit Hackfleisch und Reis A1, C, G, L	4425 BE 3,3	Hackbraten Esterhazy mit gem. Gemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L, M	4807	Bunter Gemüse Eintopf mit Mini- Hackfleischklößchen A1, C, L
Fr	7215	Kassler Nacken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree G	4755 BE 3,6	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, Dillkartoffeln A1, D, G, L, M	6389 BE 8,8	Kirschenmichel, süßer Sammel- Kirschenauflauf, mit Zimt A1, A3, C, G, H1
Sa	7515	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Salz-Kartoffeln C, G, L	4203 BE 3,4	Rahmgulasch mit Blumenkohl und Zöpfli-Nudeln A1, G, L	7913 BE 9,2	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G
So	7218	Bayr. Schweinebraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel C, L	4516 BE 3,3	Hähnchengeschnetzelt. In Sahnesoße mit Gemüsenudeln A1, 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.