

Wo_Tag		Vollkost		Leichte Kost, Chol.-arm		Eintöpfe o. Süß.o.Veg.
Mo	7412 BE 3,1	Fleischkäse Zwiebeln, Karotten und Stampfkartoffeln G	4727 BE 4,3	Lachspfanne mit Blattspinat, Gurke, Tomate & Nudeln A1, D, G, L	7911 BE 4,3	Milchreis mit Zimt und Sauerkirschen G
Di	7211 BE 4,7	Jägerschnitzel v. Schwein mit Bauernspätzle A1, C, G, L	4204 BE 3,2	Jägerbraten v.Schwein mit Steinpilzsoße Gemüse und Kartoffeln A1, G, L, M	4622 BW 4,2	Nudelpfanne mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L
Mi	7510 BE 3,1	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	7433	Frikadelle "Ungarische Art" mit fruchtiger Soße und Reis C, L	4425 BE 3,3	Hackbraten Esterhazy mit gem. Gemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L, M	7424	Grünkohl mit gekochter Mettwurst, dazu Salzkartoffeln A1, A4, L, M
Fr	7215 BE 3,1	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 BE 3,8	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 BE 2,8	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.