

Wo_Tag		Vollkost		Leichte Kost, Chol.-arm		Eintöpfe o. Süß.o.Veg.
Mo	7515 BE 3,8	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Salz-Kartoffeln C, G, L	4727 BE 4,3	Lachspfanne mit Blattspinat, Gurke, Tomate & Nudeln A1, D, G, L	6389 BE 8,8	Kirschenmichel, süßer Semmel-Kirschenauflauf, mit Zimt garniert A1, A3, C, G, H1
Di	7223	Pan. Schnitzel mit Spargelragout, Sauce Hollandaise, Kartoffeln A1, C, G	4204 BE 3,2	Jägerbraten v.Schwein mit Steinpilzsoße Gemüse und Kartoffeln A1, G, L, M	6977	Süßkartoffel-Gnocchi in Blauschimmel-Soße mit feinem Blattspinat G, L
Mi	7412 BE 3,1	Fleischkäse Zwiebeln, Karotten und Stampfkartoffeln G	7694	Omelette mit Spargel, Kochschinken und Kartoffeln A1, C, G	4807	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen A1, C, L
Do	7510 BE 3,1	Hähnchen "Cordon bleu" mit Karotten und Kartoffelpüree A1, G, L	4425 BE 3,3	Hackbraten Esterhazy mit gem. Gemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L, M	6984	Pfannkuchen "Mediterran" mit Gemüse gefüllt A1, C, G
Fr	7433 BE 6,1	Frikadelle "Ungarische Art" mit fruchtiger Soße und Reis C, L	4755 BE 3,6	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, Dillkartoffeln A1, D, G, L, M	7691	Spargel-Ragout mit Petersilien-Kartoffeln A1, G
Sa	7215 BE 3,1	Kassler Nacken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree G	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.