

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	4204 BE 3,2	Jägerbraten v.Schwein mit Steinpilzsoße Gemüse und Kartoffeln A1, G, L, M	6389 BE 8,8	Kirschenmichel, süßer Semmel-Kirschenauflauf, mit Zimt garniert A1, A3, C, G, H1
Di	6720	Schaschlikpfanne in pikanter Soße, Speck, Zwiebeln und Reis L	4727 BE 4,3	Lachspfanne mit Blattspinat, Gurke, Tomate & Nudeln A1, D, G, L	7622	Kartoffelküchle mit Champignonsoße A1, C, G, L
Mi	7524	Zarte Entenkeule mit Blaukraut, dazu Kartoffel-Knödel A1, A4, C, L	4712 BE 3,9	Wildlachs á la crème mit Karottelwürfeln, dazu Broccoli-Reis D, G	7622	Kartoffelküchle mit Champignonsoße A1, C, G, L
Do	7603	Hirschragout in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Spätzle A1, A5, C, G, L	4239 BE 2,8	Edles Schweinefilet in Sahnesoße, Broccoli und Salzkartoffeln G	7808	Hühnersuppentopf mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten A1, C
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	7424	Grünkohl mit gekochter Mettwurst, dazu Salzkartoffeln A1, A4, M
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	4601 BE 2,7	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln 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.