

Wo_Tag		Vollkost		Leichte Kost, Chol.-arm		Vegetarische Kost
Mo	7515 BE 3,8	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Salz-Kartoffeln C, G, L	7816 BE 3,5	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 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	7412 BE 3,1	Leberkäs mit Zwiebeln, Karotten und Stampfkartoffeln G	4516 BE 3,3	Hähnchengeschnet. in Sahnesoße mit Gemüsenudeln A1, C, G	7914	Griesauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G
Do	7510 BE 3,1	Hähnchen "Cordon bleu" mit Karotten und Kartoffelpüree A1, G, L	4426 BE 3,3	Hackbraten Esterhazy mit gem. Gemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L, M	4685	Knödelteller "Florentin" Serviettenknödel mit Spinat-Käsesoße A1, C, L
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	4601 BE 2,7	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, 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	4311 BE 2,6	Bunte Gemüseplatte mit Kalbsfleischbällchen A1, C, G	4656 BE 3,5	Kartoffel-Gemüse- Auflauf mit versch. Gemüse 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.