

Wo_Tag		Vollkost		Leichte Kost, Chol.-arm		Vegetarische Kost
Mo	8073	Grünkohl "Nordd.Art" mit Speck, Wurst, Kasseler Nacken, Bratkartoffeln A1, A4, M	4426 BE 3,3	Hackbraten Esterhazy mit gem. Gemüse und Salzkartoffeln A1, C, 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	7412 BE 3,1	Leberkäs mit Zwiebeln, Karotten und Stampfkartoffeln G	4516 BE 3,3	Hähnchengeschnet. in Sahnesoße mit Gemüse nudeln A1, C, G	7816 BE 3,5	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen L, M
Do	7524	Zarte Entenkeule mit Blaukraut und Kartoffelknödel A1, A4, C, L	4240 BE 2,7	Schweinegeschnetzelte s mit Pariser Karotten & Kartoffeln	4685	Knödelteller "Florentin" Serviettenknödel mit Spinat-Käsesoße A1, C, L
Fr	7116	Gourmet-Rinderbraten mit Rosenkohl Gemüse und Serviettenknödel A1, C, G, L	4523 BE 3,7	Hähnchenbrustfilet, Broccoli dazu Kartoffel-Selleriestampf G, L	4601 BE 2,7	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G
Sa	7433 BE 6,1	Frikadelle "Ungarische Art" mit fruchtiger Soße und Reis C, 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	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.