

Wo_Tag		Vollkost		Leichte Kost, Chol.-arm		Veg. Kost & Eintöpfe
Mo	7515 BE 3,8	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Salz-Kartoffeln C, G, L	4516 BE 3,3	Hähnchengeschnet. in Sahnesoße mit Gemüsenudeln A1, C, G	4656 BE 3,5	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit versch. Gemüse L, M
Di	6720	Schaschlikpfanne in pikanter Soße, Speck, Zwiebeln und Reis L	7715 BE 3,4	Fischstäbchen mit Kräutersoße und Kartoffeln A1, C, D, G M	7914	Griesauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G
Mi	7133	Pikantes Gulasch mit Möhrchen und Erbsen, Karoffelpüree L	6291	Tortelloni alla panna, mit Ricotta-Spinatfüllung und Soße A1, -C,G	7816 BE 3,5	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen L, M
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	7913 BE 9,2	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, 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	4821 BE 2,8	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1, C, L
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	7911	Milchreis mit Zimt und Zucker und fruchtigen Sauerkirschen G
So	7218 BE 2,8	Bayr. Schweinebraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel C, L	4685 BE, 4,6	Knödelteller mit aromatischer Spinat-Käse-Soße A1, C, G	6389 BE 8,8	Kirschenmichel, süßer Semmelkirschenauflauf mit Zimt garniert A1, A3, C, G, H1

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.