



Vom 23.03.2020 bis zum 27.03.2020 – KW 13

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Salate</b>	<input type="checkbox"/> Möhren-Apfel-Salat (h, i)	<input type="checkbox"/> Rohkost	<input type="checkbox"/> Rote-Beete Salat (h, i)	<input type="checkbox"/> Tomatensalat	<input type="checkbox"/> Rohkost
<b>Essen 1 (Fleischgericht)</b>	<input type="checkbox"/> Rinderschmorbraten mit brauner Sauce (g, h)	<input type="checkbox"/> Hühnerfrikassee (d, g)	<input type="checkbox"/> Erbseneintopf (k) mit Rind und Brot (a1)	<input type="checkbox"/> Köttbullar (Rind) in Rahmsauce (a1, g)	<input type="checkbox"/> Seelachs (MSC) Kibblinge (a1) mit Zitronen-Kräuter-sauce (d, g)
	<input type="checkbox"/> Blumenkohl	<input type="checkbox"/> Erbsen (k), Möhren	<input type="checkbox"/> Gemüse	<input type="checkbox"/> Brokkoli	<input type="checkbox"/> Buttererbsen (k)
	<input type="checkbox"/> Bio-Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Reis	<input type="checkbox"/> Bio-Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Reis	<input type="checkbox"/> Nudeln (a1)
<b>Essen 2 (Vegetarisch)</b>	<input type="checkbox"/> Wok-Gemüse-Curry (d, g) aus Paprika, Mais u Kaiserschoten mit Basmatireis	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Paprika-Brokkoli-Gratin (d, g)	<input type="checkbox"/> Gebackene Polenta (d) mit grünen Bohnen und Tomatensauce	<input type="checkbox"/> Spaghetti (a1) mit Bio-Tofu Bolognese (d, g) und geriebenem Gouda (e)	<input type="checkbox"/> Kräuter-Weizen (a1) Ebly mit Bio-Gemüse aus Karotte und Paprika
<b>Nachspeise</b>	<input type="checkbox"/> Grießbrei (a1, e) mit Apfelmus	<input type="checkbox"/> Himbeer-Mascarpone (e)	<input type="checkbox"/> Kirschkompott mit Vanillesauce (e)	<input type="checkbox"/> Erdbeer-Quarkspeise (e)	<input type="checkbox"/> Frisches Obst

Wir bieten auch Laktose- und Glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 Schwefeldioxid | 6 Schwärzungsmittel | 7 Phosphat | 8 Milcheiweiß | 12 Taurin | 13 Phenylalaninquelle | 14 Süßungsmittel | a Glutenhaltiges Getreide – a1 Weizen a2 Roggen a3 Hafer a4 Dinkel | b Eier | c Fisch | d Soja | e Milch (Laktose) - e1 Spuren von Milch | f Schalenfrüchte - f1 Mandeln f2 Haselnüsse f3 Walnüsse | g Sellerie | h Senf | i Zitrusfrüchte | j Sesamsamen - j1 Spuren von Sesamsamen | k Hülsenfrüchte | l Erdnüsse – L1 Spuren von Erdnüssen | m Korbblütler | n Lupinen

#### Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unserem Betrieb werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.

Änderungen Vorbehalten!



Wichtig!

Aktuelle Allergenaussage auf täglichem Lieferschein