

Für die Woche von:

22.04.2024 bis 26.04.2024

Tag	Menü I	€	Menü II (zucker- u. fettreduziert)	€
<b>Montag</b>	Kräuterquark, Leinöl, Zwiebeln und Kartoffeln Kompott A=Weizen  	4,13 €	Spaghetti (mit Ruccola) A,K Lachsfilet dazu Zitronensauce A,B Salat-Beilage 5 A=Weizen  	4,13 €
<b>Dienstag</b>	Paniertes Hähnchen-Schnitzel A,B, D, K, Butter-Erbsen B, Rahmsauce A,B,E, Kartoffeln, Obst A= Weizen  	4,13 €	Gekochte Rinderbrust, Meerrettich- Sauce A,B, Möhrenmix B, Kartoffeln Obst A=Weizen  	4,13 €
<b>Mittwoch</b>	Rahmspinat mit Rühreier und Kartoffeln Fruchtj-Joghurt A=Weizen  	4,13 €	Erbsen-Eintopf mit Wurzel-Gemüse E dazu Bockwurst 2,3,4,E,F Frucht-Joghurt A=Weizen  	4,13 €
<b>Donnerstag</b>	Schweine-Röllchen, Bratensauce A,B,E,F, Apfel-Rotkohl , 2 Klöße Milch-Getränk A= Weizen  	4,13 €	Paniertes Seelachs-Filet A,B,K mit Nudelsalat "Sophia" B,F,K Milch-Getränk A= Weizen  	4,13 €
<b>Freitag</b>	Krautgulasch A,B,E (Weißkohl, gemischtes Hackfleisch) mit Kartoffeln, Obst A= Weizen,  	4,13 €	Marinierter Heringsstipp in Joghurt- Sahne-Sauce 2,3,5,F mit Kartoffeln Obst A= Weizen  	4,13 €

Änderungen vorbehalten!

verantwort. WLM. Eichhorn

## Infozeile:

ständige  
Qualitätskontrolle  
gemäß HACCP

Guten Appetit  
wünscht euch  
euer Küchenteam



### Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Süßstoffe / Zuckeraustauschstoffe

### Allergene

- A** Glutenhaltiges ( Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme )
- B** mit Milcheiweiß ( Kuhmilch, Kuhmilcherzeugnisse )
- C** enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- D** Soja und Sojaerzeugnisse
- E** Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- F** Senf und Senferzeugnisse
- G** Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- H** Lupine und Lupinenerzeugnisse
- I** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- J** Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Schnecken, Muscheln, Tintenfische )
- K** Eier und Eierzeugnisse
- L** Krebstiere