

7,70 €	Essen 1 (vegetarisch)	Essen 2	Essen 3
Montag 06.05.2024	Vegetarisches Geschnetzeltes (Milch, pflanzliche Ballaststoffe, Eiweiß) mit Paprikasauce, Broccoli und Reis BE 6,2 A,B,E,I,L,G,H	Zarte Putenbrust in Rahmsauce mit Stangenspargel und Kartoffeln BE 2,3 A,B,E,D,O,L,11,8	Kasseler Kotelett gebraten mit Ananaskraut und Zwiebelpüree BE 3,4 A,B,D,E,1,7,11
Dienstag 07.05.2024	Gemüse-Pommes mit Kräuterquark und bunter Salatauswahl mit Joghurtdressing BE 5,0 A,B,E,D,O,G,I,L,1,8,11,7	Fischfrikadellen mit Backkartoffeln, Remouladensauce und buntem Salat BE 3,0 A,B,E,L,1,8,11,7	Cevapcici mit Djuvecris und Kräuterquark BE 3,6 A,B,D,I,J,H
Mittwoch 08.05.2024	Vegetarische Tortellini mit Zuckerschoten, Kirschtomaten und Käsesauce BE 10,5 A,B,E,I,L,D,O	Hähnchenbrust gebraten mit Dijonsenf-sauce, Kaisergemüse und Butterspätzle BE 4,5 A,B,D,E,L	„Bauernfrühstück“ Bratkartoffeln mit Schinken, Ei und Gewürzgurke, dazu Möhrensalat BE 3,5 A,B,D,L,E,1,11,7,8
Feiertag Donnerstag 09.05.2024	Sojaragout „Mexikanisch“ mit Mais und Paprika im Reisrand serviert BE 3,5 A,B,D,O,I,J,L	Frikadellen „Jäger Art“ mit Pilzen, Zwiebeln und brauner Sauce, dazu Schwenkkartoffeln BE 3,6 A,B,E,I,L,H	Frikassee von der Pute mit Spargel und Erbsen im Reisrand BE 2,3 A,B,E,L,J,I,F,8
Freitag 10.05.2024	Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster (Pflaumenkompott) BE 10,5 A,B,E,I,J	„Hamburger Pannfisch“ gebratenes Fischfilet mit Senfsauce, Krabben, Broccoli und Röstkartoffeln BE 2,3 A,B,J,I,D,E,8	„Schichtkohl“ knackiger Wirsing mit Hack, Kartoffeln und Möhrenscheiben BE 2,3 A,B,E,I,J,8
Samstag 11.05.2024	Blumenkohl mit Mangowürfel, Curry und Rosinenreis BE 3,5 A,B,D,E,O,F,L,7,11,8	Deftiger Weißkohleintopf mit Kohlwurst und Kartoffeln BE 2,7 A,I,B,D,E	Schnitzel „Melba“ mit Pfirsich & Käse gratiniert, dazu fruchtige Currysauce & Basmatireis BE 2,8 A,B,D,E,1,11,2,3
Sonntag 12.05.2024	Napoli-Röllchen Palatschinken, herzhaft gefüllt mit Soja & Tomate, dazu Tomatensauce & Kartoffeln BE 6,0 A,B,E,D,O,L,I,F,8,1	Zwiebelschmorbraten aus der dicken Rippe dazu Sellerie-Kartoffelpüree BE 3,5 A,B,E,D,L,1,11	Pikante Hähnchenkeule gebraten mit dunkler Sauce, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln BE 2,1 A,B,D,E,O,G,H,8

Außerdem drei Mal in der Woche Obst, Salat oder Dessert. (Änderungen des Speiseplans bleiben vorbehalten)

Allergene: A=Laktose, B=Gluten, C=Nuss, D=Karotten, E=Kohlenhydrate (Kartoffeln), F=Hülsenfrüchte, G= Tomate, H=Pilze, I=Ei, J=Soja, K= Milch- u. Milcherzeugnisse, L=Senf, M=Sesam, N=Lupinen, O=Sellerie

Zusatzstoffliste: Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen. 1= Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3= Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5 = Schwefeloxid, 6=Schwärzungsmittel 7= Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11= Süßungsmittel, 12 = Phenylalaninquelle, 13= gewachst, 14 = Taurin, 14 = gentechnisch verändert, 16 = Eiklar

.....
Datum, Unterschrift des Kunden