


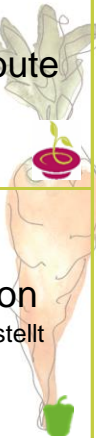












DATUM: 20.05. bis 24.01.2022



Woche 25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Leicht &amp; Lecker</b> 	Nudelsuppe <sup>Aa,l</sup> Möhre, Sellerie, Erbsen, Vollkornbrot <sup>Aa,Ac,F,G,K</sup> 	Gebratene Sesamdrillinge <sup>K</sup> Kräuterdipp <sup>G</sup> Rote-Beete 	Hähnchen-Paella mit Möhren, Erbsen und Reis 	Seelachs gebraten Nudel <sup>Aa</sup> -Pfanne mit Mais Basilikumsoße 	Falafel <sup>Aa</sup> in Tomatenragoute Reis 
<b>Die Grüne Küche</b> 	Tortellini <sup>Aa,G,C</sup> Brokkoli-Sahne- Soße <sup>G</sup> 	Kartoffel- Gemüsegratin <sup>Gl</sup> 	Vegetarische Cevapcici 1, 3, Ad, Ae, C, G, I  Tzatziki <sup>G</sup> Gemüsereis 	Kartoffeleintopf 	Suppenvariation Deklaration wird beige stellt 
<b>Salat &amp; Pasta</b> 	Täglich: Wechselnde Pasta <sup>Aa</sup> und Salatbuffet mit hausgemachten Dressing Dressing Deklaration wird beige stellt				
<b>unser Dessert</b> 	Quarkspeise <sup>G</sup> mit Erdbeeren- Geschmack	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Zitronenjoghurt <sup>G</sup> 

Ihr Küchenchef und sein Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Änderungen Vorbehalten!  
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

