



Speiseplan

vom 15.04. bis 19.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	<p>Hähnchenkeule Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarische Frikadelle Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DIENSTAG	<p>Tortellini mit Hackfleischsauce mit Käse überbacken Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Käse Tortellini mit vegetarischer Bolognese Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
MITTWOCH	<p>Hähnchengoulasch mit rotem Curry Kokosmilch, Paprika und Zucchini Jasmin Reis</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Folienkartoffel mit Kräuterschmand großer gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DONNERSTAG	<p>Paprikarahmschnitzel Pommes frites gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarisches Paprikaschnitze Pommes frites Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
FREITAG	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Geflügel Wiener Suppen Brötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Wurzelgemüse Suppenbrötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



Speiseplan

vom 15.04. bis 19.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	<p>Hähnchenkeule Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarische Frikadelle Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DIENSTAG	<p>Tortellini mit Hackfleischsauce mit Käse überbacken Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Käse Tortellini mit vegetarischer Bolognese Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
MITTWOCH	<p>Hähnchengoulasch mit rotem Curry Kokosmilch, Paprika und Zucchini Jasmin Reis</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Folienkartoffel mit Kräuterschmand großer gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DONNERSTAG	<p>Paprikarahmschnitzel Pommes frites gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarisches Paprikaschnitze Pommes frites Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
FREITAG	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Geflügel Wiener Suppen Brötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Wurzelgemüse Suppenbrötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



Speiseplan

vom 15.04. bis 19.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	<p>Hähnchenkeule Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarische Frikadelle Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DIENSTAG	<p>Tortellini mit Hackfleischsauce mit Käse überbacken Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Käse Tortellini mit vegetarischer Bolognese Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
MITTWOCH	<p>Hähnchengoulasch mit rotem Curry Kokosmilch, Paprika und Zucchini Jasmin Reis</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Folienkartoffel mit Kräuterschmand großer gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DONNERSTAG	<p>Paprikarahmschnitzel Pommes frites gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarisches Paprikaschnitze Pommes frites Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
FREITAG	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Geflügel Wiener Suppen Brötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Wurzelgemüse Suppenbrötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



Speiseplan

vom 15.04. bis 19.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	<p>Hähnchenkeule Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarische Frikadelle Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DIENSTAG	<p>Tortellini mit Hackfleischsauce mit Käse überbacken Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Käse Tortellini mit vegetarischer Bolognese Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
MITTWOCH	<p>Hähnchengoulasch mit rotem Curry Kokosmilch, Paprika und Zucchini Jasmin Reis</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Folienkartoffel mit Kräuterschmand großer gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DONNERSTAG	<p>Paprikarahmschnitzel Pommes frites gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarisches Paprikaschnitze Pommes frites Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
FREITAG	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Geflügel Wiener Suppen Brötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Wurzelgemüse Suppenbrötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



Speiseplan

vom 15.04. bis 19.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	<p>Hähnchenkeule Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarische Frikadelle Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DIENSTAG	<p>Tortellini mit Hackfleischsauce mit Käse überbacken Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Käse Tortellini mit vegetarischer Bolognese Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
MITTWOCH	<p>Hähnchengoulasch mit rotem Curry Kokosmilch, Paprika und Zucchini Jasmin Reis</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Folienkartoffel mit Kräuterschmand großer gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DONNERSTAG	<p>Paprikarahmschnitzel Pommes frites gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarisches Paprikaschnitze Pommes frites Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
FREITAG	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Geflügel Wiener Suppen Brötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Wurzelgemüse Suppenbrötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



Speiseplan

vom 15.04. bis 19.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	<p>Hähnchenkeule Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarische Frikadelle Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DIENSTAG	<p>Tortellini mit Hackfleischsauce mit Käse überbacken Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Käse Tortellini mit vegetarischer Bolognese Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
MITTWOCH	<p>Hähnchengoulasch mit rotem Curry Kokosmilch, Paprika und Zucchini Jasmin Reis</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Folienkartoffel mit Kräuterschmand großer gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DONNERSTAG	<p>Paprikarahmschnitzel Pommes frites gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarisches Paprikaschnitze Pommes frites Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
FREITAG	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Geflügel Wiener Suppen Brötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Wurzelgemüse Suppenbrötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



Speiseplan

vom 15.04. bis 19.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	<p>Hähnchenkeule Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarische Frikadelle Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DIENSTAG	<p>Tortellini mit Hackfleischsauce mit Käse überbacken Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Käse Tortellini mit vegetarischer Bolognese Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
MITTWOCH	<p>Hähnchengoulasch mit rotem Curry Kokosmilch, Paprika und Zucchini Jasmin Reis</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Folienkartoffel mit Kräuterschmand großer gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DONNERSTAG	<p>Paprikarahmschnitzel Pommes frites gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarisches Paprikaschnitze Pommes frites Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
FREITAG	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Geflügel Wiener Suppen Brötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Wurzelgemüse Suppenbrötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



Speiseplan

vom 15.04. bis 19.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	<p>Hähnchenkeule Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarische Frikadelle Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DIENSTAG	<p>Tortellini mit Hackfleischsauce mit Käse überbacken Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Käse Tortellini mit vegetarischer Bolognese Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
MITTWOCH	<p>Hähnchengoulasch mit rotem Curry Kokosmilch, Paprika und Zucchini Jasmin Reis</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Folienkartoffel mit Kräuterschmand großer gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DONNERSTAG	<p>Paprikarahmschnitzel Pommes frites gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarisches Paprikaschnitze Pommes frites Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
FREITAG	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Geflügel Wiener Suppen Brötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Wurzelgemüse Suppenbrötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



Speiseplan

vom 15.04. bis 19.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	<p>Hähnchenkeule Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarische Frikadelle Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DIENSTAG	<p>Tortellini mit Hackfleischsauce mit Käse überbacken Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Käse Tortellini mit vegetarischer Bolognese Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
MITTWOCH	<p>Hähnchengoulasch mit rotem Curry Kokosmilch, Paprika und Zucchini Jasmin Reis</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Folienkartoffel mit Kräuterschmand großer gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DONNERSTAG	<p>Paprikarahmschnitzel Pommes frites gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarisches Paprikaschnitze Pommes frites Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
FREITAG	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Geflügel Wiener Suppen Brötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Wurzelgemüse Suppenbrötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln



Speiseplan

vom 15.04. bis 19.04.2022

	MENÜ 1	MENÜ 2 - Vegetarisch
MONTAG	<p>Hähnchenkeule Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarische Frikadelle Erbsen und Möhren Kartoffeln</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DIENSTAG	<p>Tortellini mit Hackfleischsauce mit Käse überbacken Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Käse Tortellini mit vegetarischer Bolognese Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
MITTWOCH	<p>Hähnchengoulasch mit rotem Curry Kokosmilch, Paprika und Zucchini Jasmin Reis</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Folienkartoffel mit Kräuterschmand großer gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
DONNERSTAG	<p>Paprikarahmschnitzel Pommes frites gemischter Salat</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>vegetarisches Paprikaschnitze Pommes frites Salat Beilage</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>
FREITAG	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Geflügel Wiener Suppen Brötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>	<p>Kartoffel Lauchsuppe mit Wurzelgemüse Suppenbrötchen</p> <p style="text-align: right;">4,40 Euro</p> <p>A: 6 Z: A,L,C,E</p>

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Süßstoffe, 5. Phosphat, 6. Milcheiweiß, 7. Antioxidationsmittel
8. Geflügelformfleisch

Allergene: A. Gluten / B. Fisch und Krustentiere / C. Eier / D. Soja / E. Milch / F. Schalenfrüchte / G. Erdnüsse / H. Sellerie / I. Senf / J. Sesamsamen /
K. Schwefeldioxid und Sulfite / L. Lupinen / M. Weichtiere, Austern, Muscheln