



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Unsere Mittagmenüs

Woche 20: 11.05. – 15.05.2026

<u>Montag</u>	I Putenbrustwürfel „Madagaskar“ an Pfefferrahmsoße, Brokkoli und Rigatoni a), b), e), 1), 5), 6)	8,90 €
	II Mediterrane Spätzle an Tomatensoße mit getrockneten Tomaten, Zucchini, Kräuter und Reibekäse a), b), e), 1), 4), 6)	7,40 €
<u>Dienstag</u>	I Pikantes Gulasch vom Schwein mit Paprikagarnitur und Spiral-Nudeln a), e), 1), 4), 5), 6)	8,90 €
	II Penne an Thunfischsoße mit Oliven und Kirschtomaten a), b), e), h), 5), 6)	7,40 €
<u>Mittwoch</u>	I Königsberger Klopse an Kapernsoße und Risi-Bisi a), b), e), 5), 6)	8,90 €
	II Duo von Gnocchi an Bärlauchsoße mit Gemüse-Tomatenwürfel und Parmesan e), b), e), 5)	7,40 €
<u>Donnerstag</u>	Feiertag	
<u>Freitag</u>	I Grobe Bratwurst an Zwiebelsoße mit Kartoffel-Wedges e), 1), 5), 6), 8)	8,90 €
	II Pfannkuchen mit feinem Spargelragout a), b), e), 5), 6)	9,50 €
<u>Dessert der Woche</u>	Rote Grütze mit Vanillesoße a), b), 1)	2,90 €

Allergene:

- a) Milch/Käse
- b) Eier
- c) Sellerie
- d) Senf
- e) glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- f) Schalenfrüchte
 - f.1) (Mandeln)
 - f.2) (Haselnüsse)
 - f.3) Cashewnüsse
- g) Sesam
- h) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i) Sojabohnen

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Koservierungsstoff
- 3) mit Nitritpökelsalz
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) „geschwefelt“
- 7) „geschwärzt“
- 8) mit Phosphat