



vom 29.08.2022 bis 04.09.2022, 35. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 29.08.2022	Dienstag, 30.08.2022	Mittwoch, 31.08.2022	Donnerstag, 01.09.2022	Freitag, 02.09.2022
Menülinie					
Menü 1	<p>Putensteak Paprikasauce G Polenta G Maisgemüse G Naturjoghurt mit Knuspermüsli D, G, H, D1, D2, D4, H3</p>	<p>Seelachs (Backfisch) D, A, C, K, D1 Dillsauce D, G, D1 Kartoffeln Brokkoli Obst</p>	<p>Käsespätzle m. Röstzwiebeln D, A, G, D1 Apfel</p>	<p>Grießbrei D, G, D1 Apfelmus 3</p>	<p>Kartoffelcremeintopf G, J Baguette D, D1, D2</p>
Menü 2 - vegetarisch	<p>Gemüseschnitzel D, A, G, J, D1 Paprikasauce G Polenta G Maisgemüse G Naturjoghurt mit Knuspermüsli D, G, H, D1, D2, D4, H3</p>	<p>Grünkernbratling D, A, G, D1, D5 Dillsauce D, G, D1 Kartoffeln Brokkoli Obst</p>	<p>italienisches Pfannengemüse Tomatensauce Bulgur D, D1 Apfel</p>	<p>Chili sin Carne I, D, M, J, D2 Schmandtopping G Göttinger Schulbrötchen D, L, D1, D2, D5</p>	<p>Champignonlasagne D, A, G, J, D1</p>
Menü 3 - Salatteller	<p>Salatteller mit Beilage D1-D4, G, A Naturjoghurt mit Knuspermüsli D, G, H, D1, D2, D4, H3</p>	<p>Salatteller mit Beilage D1-D4, G, A Obst</p>	<p>Salatteller mit Beilage D1-D4, G, A Apfel</p>	<p>Salatteller mit Beilage D1-D4, G, A</p>	<p>Salatteller mit Beilage D1-D4, G, A</p>
Menü 4 - Pasta	<p>Pasta D, D1 Käsesauce G Tomatensauce Naturjoghurt mit Schoko-Knuspermüsli D, G, H, D1, D2, D4, H3</p>	<p>Pasta D, D1 Käsesauce G Tomatensauce Obst</p>	<p>Pasta D, D1 Käsesauce G Tomatensauce Apfel</p>	<p>Pasta D, D1 Käsesauce G Tomatensauce</p>	<p>Pasta D, D1 Käsesauce G Tomatensauce</p>

Zusätzlich bieten wir unseren Essengästen täglich eine frische und gut bestückte Salatbar

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln 13. Gewachst

Allergene: A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenlandnüsse) I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja

Wichtiger Hinweis: Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen.

☺ **Der Smiley steht für ein vegetarisches Gericht**