











































































































































	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 01.08.2024	 „Upstövt Kohlrobi mit Ballkes“ * Kohlrobi in Mehl- schwitze mit Mini- Geflügelhackbällchen, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 4BE	 Scheibe vom Schulterbraten in brauner Sauce, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Rinder- geschnetzeltes * in Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	  4 Canneloni „Ricotta-Spinaci“ * Eiernudelteig mit Ricotta und Spinat, dazu Spinat-Käse- sahneseuce 1(W),3,7 7,5BE
Freitag 02.08.2024	 Gemüseintopf mit Kassler mit Kohlrobi, Zwiebel, Knoblauch, Porree, Möhre, Erbsen Kerbel und Kartoffelwürfel 1(W),3,7 a/2,5BE	 Eisbeinfleisch in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/z/3,5BE	 Gebratenes Seehechtfilet * in Petersiliensauce, dazu Kartoffeln und Blattsalat 1(W),3,4,7,10 5,5BE	  Gemüsemedaillon * mit heller Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree 1(W),3,7,9 4BE
Samstag 03.08.2024	 „Mecklenbruger Graupensuppe“ * mit Suppengrün und Rindfleisch, dazu ein Kaiserbrötchen 1(G),9 5BE	 Poulardenbrust „Florentiner Art“ * auf Blattspinat in Rahm, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Frikadelle mit brauner Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln 1(W),3 a/4,5BE	  Curry von bunten Hülsenfrüchten * mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili, Kurkuma, dazu Reis 1(W),3,7 9BE
Sonntag 04.08.2024	 Bratrippchen mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/3,5BE	 Bayrisches Wildgulasch * in Wacholderbeer- sauce, dazu Rosenkohl und Semmelknödel 1(W),3 a/z/6BE	 Schweinebraten mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	  Vegetarisch gefüllte Zucchinihälfte * mit fruchtiger Tomatensauce und Vollkornreis 7 a/b/8BE
Montag 05.08.2024	 BIO-Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken- Sahneseuce 1(W),3,7 b/c/j/6BE	 „Paella“ * spanische Reispfanne mit Seelachsfilet- stückchen, Hühner- fleischwürfel und Gemüse 2,4,6,14 6BE	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),3,7,9 a/3BE	  3 Kartoffeltaschen „Tomate- Mozzarella“ * mit mediterranem Gemüse in Joghurt- Tomatensauce 1(W),7 5BE
Dienstag 06.08.2024	 Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Rahmsauce, dazu Erbsen und Kartoffeln 1(W),3,7 a/5BE	 Hühnerfrikassee „klassisch“ * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis 1(W),7,12 b/c/e/6BE	 Putensteak * mit Sauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	  Vegetarischer Bauerntopf * mit Sojahack, Knobl., Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark 6,1(G) 3,5BE
Mittwoch 07.08.2024	 Porree-Hackfleisch- Pfanne * mit Rinderhackfleisch, Zwiebel und Crème fraîche, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	 „Labskaus“ Corned Beef, Rote Beete und Kartoffeln gestampft, dazu eine Gewürzgurke und Matjes 4,7 b/c/h/3,5BE	 Zartes Hähnchenbrustfilet * in Schnittlauchsauce mit Euromix und Kartoffelpüree 1(W),3,7 2,5BE	  BIO-Vollkorn- rigatoni * mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Frischkäse 1(W),3,7 6BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 08.08.2024	 Geschnitzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 3,7,10 4,5BE	 1 große Nürnberger Rostbratwurst mit Sauce auf Sauerkraut, dazu Kartoffeln 1(W),9,10 a/j/z/3,5BE	 Geflügelfleischkäse * in Sauce mit BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),10 a/b/c/j/3,5BE	 „Kaiserschmarrn“ * mit warmen Pflaumenkompott 1(W),3,7 c/8,5BE
Freitag 09.08.2024	 Fischfrikadelle * mit Pellkartoffelsalat und Remoulade 1(W),3,4,7,10 5,5BE	 Putengeschnitzeltes „Züricher Art“ * mit Zwiebeln, Pilzen in Rahmsauce, dazu Spätzle 1(W),3,7 a/3BE	 „Hausgemachte Kartoffelsuppe“ mit eingeschnittener Wurst 7,9 b/c/3BE	 Blumenkohl-Käse- medaillon * mit Schnittlauchsauce und Kartoffeln 1(W),3,7,9 6BE
Samstag 10.08.2024	 Kasslerbraten mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/b/c/z/4BE	 Hähnchenbrust * mit Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch u. Honig in Sojasauce, dazu Reis 1(W),6 a/7BE	 Lebergeschnitzeltes in Apfelsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Möhrensalat 1(W),7 a/c/3,5BE	 Französischer grüne Bohneneintopf * Paprika, Zucchini, Zwiebel, Kidneybohnen, Kartoffel- würfel, Tomate, Knobl., Kräuter der Provence 3BE
Sonntag 11.08.2024	 Pökelfleisch vom Schwein mit Rosinensauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/3,5BE	 Lammgulasch * mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis 1(W) a/6BE	 Sauerbraten vom Rind * in Sauce mit Schwarz- wurzeln, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	 Vegetarische Kohlroulade * in Kümmelsauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,9,10 a/4BE
Montag 12.08.2024	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 1(W,H),3,7 a/5BE	 Scheibe vom Nackenbraten mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1(W),7 a/3,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Spaghetti „Napoli“ * mit Tomaten- Basilikumsauce 1(W) 9BE
Dienstag 13.08.2024	 „Chili con Carne“ mit Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis 6,5BE	 Bunte Pfanne mit Schweinfleisch- streifen bunter Paprika, Zwiebeln und Pilzen, dazu Kartoffeln 1(W),3 a/6,5BE	 „Ammerländer Hühnersuppen- eintopf“ * mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9 2BE	 Griechischer Kartoffelauflauf * mit Paprika, Auber- ginen, Zucchini, Feta und Käse überbacken 1(W),3,6,7,9 4,5BE
Mittwoch 14.08.2024	 Lasagne „al Forno“ * mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsauce 1(W),3,7 4,5BE	 Putengeschnitzeltes „Hawaii Art“ * mit Pfirsich, Birne, Weintrauben, Ananas und Kirschen, dazu Curryreis 1(W),3,7 4,5BE	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,7 h/4BE	 Quinoa-Erbsen- Frikadelle * mit pikanter Senssauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu Möhren und Kartof- feln 1(W),3,7,9


	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 15.08.2024	 Ravioli „Speziale“ mit Hackfleischfüllung in pikanter Tomaten- sauce mit Paprika, Knoblauch und Frühlingszwiebel 1(W) 8,5BE	 „Französisches Putenschnitzel“ * mit Pfefferrahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/5BE	 Hackbraten in Sauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),3,7,10 a/3,5BE	  7 Falafel-Bällchen * mit Grillgemüse, dazu ein Sour Cream-Dip 1(W),7,9 4BE
Freitag 16.08.2024	 Kartoffel-Kabanossi- Eintopf mit Mais, Knoblauch, Kidneybohnen, Chili Zwiebeln, Tomaten- stücke und Petersilie 7 b/c/3BE	 Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ * mit Zwiebeln, Pilzen in Rahmsauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	 Gedünstetes Buntbarschfilet * in Dillsauce, dazu Möhrenstifte und Kartoffeln 1(W),3,4,7 3,5BE	  Schwäbische Maultaschen * in Kräutersauce, dazu ein Gurkensalat 1(W),3,7,9 7BE
Samstag 17.08.2024	 Tomatensuppe „Toskana“ * Geflügelfleischbäll- chen, Basilikum, Knobl., Reiseinlage und ein Kaiserbrötchen 1(W),7 6BE	 Hähnchenfilet * in Kräuterrahmsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Rinderragout * mit Paprika und Zwiebeln, dazu Hörnchennudeln 1(W),3 a/6,5BE	  Broccoli-Nussecke * mit Kräutersauce, dazu junge Erbsen und Kartoffelpüree 1(W),3,5,7,8(H) 5BE
Sonntag 18.08.2024	 Rosmarin- Putenbraten * in Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 „Feiner Ratsherrentopf“ * Hähnchenfilet in Rahm-Zwiebel-Speck- Pfefferlingssauce, dazu Broccoli u. Kartoffeln 1(W),7 b/c/3,5BE	 Kräuterbraten in Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W) a/z/3,5BE	  Gebackene Champignons * an Knoblauch- Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 5,5BE
Montag 19.08.2024	 „Schlemmer- Putenschnitzel“ * dazu holländische Sauce, Broccoli und Kartoffeln 1(W),3,7 4,5BE	 Würzige Schweine- fleischfrikadelle mit dunkler Zwiebel- sauce, dazu Rotkohl und Hörnlinudeln 1(W),3 a/z/4,5BE	 Putengeschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	  Veganes Bami Goreng * indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia- Gemüse 1(W),6 5BE
Dienstag 20.08.2024	 „Dörstampt Wuddels“ * Ostfriesischer Möhreneintopf mit Rinderhackfleisch 7 3BE	 Schweine- Rahmgulasch mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Sahne und Estragon, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/6BE	 Gek. Rindfleisch (Polnische Art) * mit Dillsauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 1(W),3,7 3,5BE	  Vegetarische Käsespätzle * Pfannengericht mit Sahne, Käse und Zwiebeln 1(W),3,7 d/7BE
Mittwoch 21.08.2024	 Pikantes Wurstgulasch in Tomaten- Paprikasauce, dazu Makkaroni 1(W),9 b/c/7BE	 Hähnchen „Cordon bleu“ * mit Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/4BE	 3 Hackbällchen in heller Sauce, dazu Maismix (mit Erbsen & Möhren) und Kartoffeln 1(W),3,7,10 4,5BE	  Kartoffel- Gemüsegratin * mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken 3,7 2,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 22.08.2024	 Japanisches Tofuschnitzel * mit süß-saurer Chilisauce mit Ananas, Karotten und Paprika, dazu Basmatireis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W,H),3,7 4BE</div>	 Krakauer in dunkler Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 a/b/c/j/4BE</div>	 2 gekochte Eier * in Senfsauce mit Spinat und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7,10 3,5BE</div>	 Eierpfannkuchen * mit Apfelmus <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3 c/8BE</div>
Freitag 23.08.2024	 Ostfriesische bunte Bohnensuppe mit Speck und Mettwurstscheiben <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">9 b/c/3BE</div>	 Gebratenes Alaska-Seelachsfilet * mit Kräutersauce, dazu junge BIO-Erbesen, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,4,7 4,5BE</div>	 Hühnerfrikassee in Senfsauce * mit Kapern, dazu Langkornreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 6BE</div>	 Dreierlei Schupfnudeln * (Tomate, Spinat, natur) dazu Frischkäse-Lauchzwiebel-Crème <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 8BE</div>
Samstag 24.08.2024	 4 Cevapcici (kalt) mit buntem Reissalat und Knoblauchdip <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,10 a,c,z,8BE</div>	 „Räuberplatte“ kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">z/4BE</div>	 Grüner Bohneneintopf * mit Kartoffelwürfel und Rindfleisch <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">7 3BE</div>	 Bunte Paprikaquiche * Paprika, Crème fraiche, Muskatnuss, Thymian, dazu fruchtige Tomatensauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 a/5,5BE</div>
Sonntag 25.08.2024	 Schweinebraten „Bayrische Art“ in deftiger Sauce, dazu Sauerkraut und Semmelknödel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W) a/4,5BE</div>	 Geschmorte Ochsenbrust * in Bratensauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 a/4,5BE</div>	 Hähnchenbrust in Salbeisauce * dazu Karotten Rustica und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W) a/4BE</div>	 Blumenkohl im Backteig * mit Kräuter-Béchamel, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 6BE</div>
Montag 26.08.2024	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhackfleischsauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W) 8,5BE</div>	 Schweinerückensteak mit Bratensauce, dazu Wirsing und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 a/3BE</div>	 3 Klopse „Jäger Art“ in Champignonsauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W) a/b/c/e/4BE</div>	 Vanille Milchreis * mit warmem Kirschrägut <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),7 3BE</div>
Dienstag 27.08.2024	 „Bergsteigers Kartoffelgratin“ * mit Rinderhackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),7,12 b/c/e/3BE</div>	 1 grobe Bratwurst mit Sauce, dazu Kürbisgemüse und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7,9 a/3,5BE</div>	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">7 2,5BE</div>	 Asiatische Bratnudelpfanne * mit Frühlingzwiebeln, Gemüse und Sojasauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),6 6BE</div>
Mittwoch 28.08.2024	 Putenschnitzel „Balkan Art“ * in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W) z/8BE</div>	 „Grootheider Stipp“ Mehlschwitze mit Speck und Zwiebeln, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),7 b/c/4BE</div>	 Zartes Hähnchenbrustfilet * in Schnittlauchsauce mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 2,5BE</div>	 Patros-Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auberginen und frittierte Kartoffelwürfel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">7 3,5BE</div>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 29.08.2024	 „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 1(W),7 b/c/j/z/3,5BE	 Rinderhacksteak * in Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W),3 a/4BE	 Puten-Zucchini- Geschnetzeltes * mit Tomaten und Curry, dazu Reis 1(W) a/6,5BE	 Spinatlasagne * Tomaten, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken 1(W),7 3,5BE
Freitag 30.08.2024	 Klassische Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel 1(W) a/2BE	 „DDR Jägerschnitzel mit Feuerwehrsauce“ panierte Jagdwurst, dazu Ketchupsauce mit Zwiebeln und Spiralnudeln 1(W),3,7,10 b/c/z/8BE	 Frisches Fischfrikassee * mit Seelachstücken, Möhren, Sellerie und Erbsen, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7,9 3BE	 Sesam-Karotten- Knuspersticks * mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,11 6BE
Samstag 31.08.2024	 „Pichelsteiner Eintopf“ mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren 7,9 3BE	 Geflügelfrikadelle * mit brauner Sauce, dazu Pastinaken und Kartoffeln 1(W),7 a/4BE	 Schweinegulasch mit Spiralnudeln und Bohnensalat 1(W) a/h/6BE	 „Vita-fit Reispfanne“ * mit Fenchel, Möhren und Porree 1(W),7 6BE

- Jedes Gericht enthält ein Dessert (Auflistung und Deklaration siehe Beiblatt) -

Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:

 = fleischlos	i = bei Aspartam zusätz. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“	5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
* = ohne Schweinefleisch	j = mit Phosphat	6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
a = mit Farbstoff	k = coffeinhaltig	7 = Milch und Erzeugnisse daraus
b = mit Konservierungsstoff	l = chininhaltig	8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus **
c = mit Antioxidationsmittel	z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)	9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus
d = mit Geschmacksverstärker	1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus *	10 = Senf und Erzeugnisse daraus
e = geschwefelt	2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus	11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
f = geschwärzt	3 = Eier und Erzeugnisse daraus	12 = Schwefeldioxid und Sulfite
g = gewachst	4 = Fische und Erzeugnisse daraus	13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus
h = mit Süßungsmittel(n)		14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung,...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

- „Leicht und bekömmlich“: mild gewürzt, schonend gekocht, mit Zutaten, die besonders verträglich sind
- Sonderkostformen, wie glutenfrei, lactosefrei, kaliumarm etc. können auf Wunsch zubereitet werden
- Unsere Menüs haben eine Einwaage von ca. 450 - 500 ml
- Alle BE-Angaben sind ohne Dessert berechnet

* = (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme
 ** = (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse



Es kocht:

... täglich frisch & lecker

