











































































































































	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Freitag 01.11.2024	 Kassler mit Bratensauce, "Omas Sauerkraut" mit Speck und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree 1(W),3,7 a/b/c/z/3,5BE	 Gebratenes Pangasiusfilet * in Petersiliensauce, dazu Schmorgurke und Kartoffeln 1(W),3,4,7 3,5BE	 „Hausgemachte Kartoffelsuppe“ mit eingeschnittener Wurst 7,9 b/c/3BE	  „Kaiserschmarrn“ * mit warmen Pflaumenkompott 1(W),3,7 c/8,5BE
Samstag 02.11.2024	 „Pichelsteiner Eintopf“ mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren 7,9 3BE	 Poulardenbrust "Florentiner Art" * auf Blattspinat in Rahm, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Schweinegulasch mit Spiralnudeln und Bohnsalat 1(W) a/h/6BE	  Curry von bunten Hülsenfrüchten * mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili, Kurkuma, dazu Reis 1(W),3,7 9BE
Sonntag 03.11.2024	 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/5BE	 Schweinebraten mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	  Serviettenknödel * mit Pilzrahmsauce, dazu Rosenkohl 1(W),3,7 5BE
Montag 04.11.2024	 Pikantes Wurstgulasch in Tomaten- Paprikasauce, dazu Makkaroni 1(W),9 b/c/7BE	 „Grön Hini“ Grüne Bohnen mit Speck und Birnen- stücke, dazu Kartoffeln b/c/5,5BE	 Geflügelbulette * mit Sauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln 1(W),3,7,10 a/4BE	  3 Kartoffeltaschen "Tomate- Mozzarella" * mit mediterranem Gemüse in Joghurt- Tomatensauce 1(W),7 5BE
Dienstag 05.11.2024	 Lasagne "Mexiko" * mit Rinderhackfleisch, Mais, Kidneybohnen, Chili, Tomaten und Béchamelsauce 1(W),3,7 4,5BE	 Curry-Senf- Putenragout * mit Honig, Knoblauch, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,10 3,5BE	 Fleischkäse mit brauner Sauce mit Kohlrabi und Kartoffelpüree 1(W),3,7 a/b/c/j/3BE	  Quinoa-Erbsen- Frikadelle * mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu Möh- ren und Kartoffeln 1(W),3,7,9,10 5BE
Mittwoch 06.11.2024	 Kutterfischfrikadelle mit Speck-Bohnen in Rahm, dazu Kartoffeln 1(W),3,4,7 6,5BE	 1 große Nürnberger Rostbratwurst mit Sauce auf Rahmwirsing, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,9,10 a/j/3,5BE	 „Bremer Hühnersuppe“ * mit Suppengrün, Gemüsezwiebel, Pe- tersilie, und Reis, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W),3,7,9 4BE	  BIO-Vollkorn- rigatoni * mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Friskäse 1(W),3,7 6BE
Donnerstag 07.11.2024	 Putenschnitzel „Balkan Art“ * in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis 1(W) z/8BE	 „Himmel & Erde“ Gestampfte Kartoffeln und Apfel mit Speck- würfel und Zwiebeln, dazu eine Bratwurst 7/9/10 b/c/j/3,5BE	 Rinderragout * in Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	  Vegetarischer Bauerntopf * mit Sojahack, Knobl., Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark 6,1(G) 3,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Freitag 08.11.2024	 „DDR Jägerschnitzel mit Feuerwehrsauce“ panierte Jagdwurst, dazu Ketchupsauce mit Zwiebeln und Spiralnudeln 1(W),3,7,10 b/c/z/8BE	 „Pytt i Panna“ * Schwed. Pfannengericht mit Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Kohlrabi, Möhren, dazu Spiegelei und Rote Beete 3 h/6,5BE	 Seehecht „Müllerin“ * in Zitronen-Kräuter- Mantel, dazu Butter- sauce, Broccoli und Dampfkartoffeln 1(W),3,4,7 4BE	  Gemüsemedaillon * mit heller Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree 1(W),3,7,9 4BE
Samstag 09.11.2024	 Nasi Goreng * Indonesisches Reis- gericht mit Hähnchen- bruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry 1(W),6,10 4,5BE	 Scheibe vom Nacknbraten mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7,9 a/3,5BE	  Französischer grüne Bohneneintopf * Paprika, Zucchini, Zwiebel, Kidneybohnen, Kartoffel- würfel, Tomate, Knobl., Kräuter der Provence 3BE
Sonntag 10.11.2024	 Pökelfleisch vom Schwein mit Rosinensauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/3,5BE	 Lammragout * mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis 1(W) a/6BE	 Putenbraten * in Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	  Vegetarische Kohlroulade * in Kümmelsauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,9,10 a/4BE
Montag 11.11.2024	 Porree-Hackfleisch- Pfanne * mit Rinderhackfleisch, Zwiebel und Crème fraîche, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Schweine- Rahmgulasch mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Sahne und Estragon, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	 Hühnerfrikassee „klassisch“ * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis 1(W),7,12 b/c/e/6BE	  4 Canneloni „Ricotta-Spinaci“ * Eiernudelteig mit Ricotta und Spinat, dazu Spinat-Käse- sahnesauce 1(W),3,7 7,5BE
Dienstag 12.11.2024	  Vegetarische Ravioli * mit Gemüsefüllung in pikanter Tomatensauce 1(W),3,7 7,5BE	 „Cordon bleu“ mit Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/4BE	  2 gekochte Eier * in Senfsauce mit Spinat und Kartoffeln 1(W),3,7,10 3,5BE	  Apfelmilchreis * mit Apfelstücken, dazu Zimt & Zucker 7 6,5BE
Mittwoch 13.11.2024	 Pizzasuppe * Rinderhackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mais, Champ., Knobl., Sahne, Schmelzkäse, Oregano, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W),3,7 4BE	 „Frankfurter Schnitzel“ m. Grüner Sauce (Pe- tersilie, Kresse, Schnitt- lauch), dazu Butterge- müse und Kartoffeln 1(W),3,7 4,5BE	 Hackbraten in Bratensauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),10 a/3,5BE	  Griechischer Kartoffelaufauf * mit Paprika, Auber- ginen, Zucchini, Feta und Käse überbacken 1(W),3,6,7,9 4,5BE
Donnerstag 14.11.2024	 Geschnittene Currywurst in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 7 b/c/j/z/3,5BE	 Hähnchenbrust * mit Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch u. Honig in Sojasauce, dazu Reis 1(W),6 a/7BE	 Deftiger Möhreneintopf * mit Rinderhackfleisch 7 2BE	  Blumenkohl im Backteig * mit Kräuter-Béchamel, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 7,5BE


	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Freitag 15.11.2024	 Kartoffel-Kabanossi-Eintopf mit Mais, Knoblauch, Kidneybohnen, Chili Zwiebeln, Tomatenstücke und Petersilie <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">7 b/c/3BE</div>	 Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“ * mit Zwiebeln, Pilzen in Rahmsauce, dazu Röstinchen <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),3,7 a/4BE</div>	 Eieromelette * mit Spargel-Möhrenragout und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),3,7 3BE</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: 0 auto;">1(W),3,7 8BE</div>
Samstag 16.11.2024	 Klassische Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W) a/2BE</div>	 Eisbeinfleisch in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W) a/b/c/z/3,5BE</div>	 Gek. Rindfleisch * mit Meerrettichsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beetesalat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),7,12 a/c/e/h/3BE</div>	 Broccoli-Nussecke * mit Kräutersauce, dazu junge Erbsen und Kartoffelpüree <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),3,5,7,8(H) 5BE</div>
Sonntag 17.11.2024	 Rosmarin-Putenbraten * in Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),3,7 a/3,5BE</div>	 „Feiner Ratsherrentopf“ Hähnchenfilet in Rahm-Zwiebel-Speck-Pfifferlingssauce, dazu Broccoli u. Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),7 b/c/3,5BE</div>	 Gebratenes Hähnchenbrustfilet * in Champignonsauce, dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),3,7,12 a/b/c/e/3,5BE</div>	 Zwiebelkuchen „Badische Art“ * mit Zwiebeln, Parmesan, Eier und saurer Sahne <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),3,7 a/2,5BE</div>
Montag 18.11.2024	 Krakauer in dunkler Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),3,7 a/b/c/j/3,5BE</div>	 „Schlemmer-Hähnchenschnitzel“ * dazu holländische Sauce, Broccoli und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),3,7 5BE</div>	 3 Hackbällchen in heller Sauce, dazu Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),3,7,10 4BE</div>	 Veganes Bami Goreng * indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),6 5BE</div>
Dienstag 19.11.2024	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W,H),3,7 a/5BE</div>	 Bunte Pfanne mit Schweinefleischstreifen bunter Paprika, Zwiebeln und Pilzen, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),3 a/3BE</div>	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">7 2,5BE</div>	 Vegetarische Käsespätzle * Pfannengericht mit Zwiebeln, dazu Käse-Sahnesauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),3,7 d/7,5BE</div>
Mittwoch 20.11.2024	 „Laras Linseneintopf“ * mit Lauch, Möhren, Zwiebeln und einem Geflügelwienlerle <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">9 b/c/4BE</div>	 Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),3,10 z/7BE</div>	 Putengulasch * in heller Schnittlauchsauce, mit Zucchini-Möhrengemüse und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),3,7 3BE</div>	 Kartoffel-Gemüsegratin * mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">3,7 2,5BE</div>
Donnerstag 21.11.2024	 BIO-Spaghetti „Soja-Bolognese“ * mit Sojahackfleischsauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),6,7 9BE</div>	 Leberkäse mit cremiger Honig-Senfesauce mit Dill, dazu Kartoffeln und ein Gurkensalat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),3,7,10 b/c/j/3BE</div>	 Chinakohl-Broccoli-Zucchini-Wok * mit Knoblauch, Bambussprossen, Ingwer, Sojasauce, dazu Basmatireis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),6 b/6,5BE</div>	 Eierpfannkuchen * mit Apfelmus <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">1(W),3,7 c/6,5BE</div>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Freitag 22.11.2024	 Deftiger Steckrübeneintopf mit Speck, Petersilie, Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben 7 b/c/2,5BE	 „Räuberplatte“ kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln 7 z/4BE	 Gebratenes Alaska-Seelachsfilet * mit Kräutersauce, dazu junge BIO-Erbsen, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 5,5BE	 Spätzle-Pilzpfanne * mit Spätzle, Champignons und Stockschwämmchen, herzhaft gewürzt, dazu Rahmsauce 1(W),3,7,9 a/5,5BE
Samstag 23.11.2024	 Tomatensuppe „Toskana“ * Geflügelfleischbäll- chen, Basilikum, Knobl., Reiseinlage und ein Kaiserbrötchen 1(W),7 6BE	 Hähnchengeschnet- zeltes „Hawaii Art“ * mit Pfirsich, Birne, Weintrauben, Ananas und Kirschen, dazu Curryreis 1(W),3,7 4,5BE	 Frikadelle mit brauner Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4,5BE	 Bunte Paprikaquiche * Paprika, Crème fraiche, Muskatnuss, Thymian, dazu fruchtige Tomatensauce 1(W),3,7 a/5,5BE
Sonntag 24.11.2024	 Schweinebraten „Bayrische Art“ in deftiger Sauce, dazu Sauerkraut und Semmelknödel 1(W) a/4,5BE	 Geschmorte Ochsenbrust * in Bratensauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Kalbsragout * mit Waldpilzen und Spargelstücken, dazu Wildreis 1(W) a/6,5BE	 Quinoa mit Gemüsechili * mit Tomaten, Kidney- bohnen, Mais, Zwiebel- n, Chili, Knoblauch, dazu Quinoa 5BE
Montag 25.11.2024	 „Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis 7BE	 Würzige Schweine- fleischfrikadelle mit dunkler Zwiebel- sauce, dazu Rotkohl und Hörnlinudeln 1(W),3 a/z/8BE	 Hähnchenfiletstücke „Gärtnerin Art“ * in heller Sauce mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Patros-Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auber- ginnen und frittierte Kartoffelwürfel 7 3,5BE
Dienstag 26.11.2024	 Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“ * mit Rahmsauce, dazu junge Erbsen und Kartoffeln 1(W),3,7 a/5BE	 1 grobe Bratwurst mit Sauce, dazu Kürbisgemüse und Kartoffeln 1(W),7 a/3,5BE	 „Omas Eintopf“ * mit Rindfleisch, Kartoffel-, Pastinaken- und Möhrenwürfel und Petersilie 2BE	 Asiatische Bratnudelpfanne * mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce 1(W),6 6BE
Mittwoch 27.11.2024	 „Bergsteigers Kartoffelgratin“ * mit Rinderhackfleisch, Pilzen, Kartoffel- scheiben und gratiniertem Käse 1(W),7,12 b/c/e/3BE	 Schweinerückensteak mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/z/4BE	 „Falscher Hase“ Hackbraten mit dunkler Sauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1(W),3,7,10 a/4BE	 Spaghetti „Arrabiata“ * fruchtige Tomaten- sauce mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln und ital. Kräuter 1(W) 8,5BE
Donnerstag 28.11.2024	 Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 3,7,10 4,5BE	 „Grootheider Stipp“ Mehlschwitze mit Speck und Zwiebeln, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln 1(W),7 b/c/4BE	 Hähnchenschenkel * mit Geflügelsauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W) a/3BE	 Sesam-Karotten- Knuspersticks * mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,11 6BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Freitag 29.11.2024	 Frische Erbsensuppe * mit einem Geflügelwienerle <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">9 b/c/j/3BE</div>	 „Ditzumer Fischtopf“ Fischeintopf mit Speck, Zwiebeln und Möhren, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,4,7 4BE</div>	 Schweinegulasch mit Champignons, dazu junge Erbsen und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W) a/3,5BE</div>	  Veg. Grünkohl mit Schafskäse * mit Zwiebeln, Olivenöl und Senf, dazu Schwenkkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(H),7,10 3,5BE</div>
Samstag 30.11.2024	 Gemüseintopf mit Kassler mit Kohlrabi, Zwiebel, Knoblauch, Porree, Möhre, Erbsen Kerbel und Kartoffelwürfel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 a/2,5BE</div>	 Geflügelfrikadelle * mit brauner Sauce, dazu Pastinaken und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7,10 a/4,5BE</div>	 Lebergeschnetzeltes in Apfelsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Möhrensalat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W) a/c/3,5BE</div>	  Kürbis-Lasagne mit Herbstgemüse * mit Tomaten, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Béchamelsauce und Käse <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 5,5BE</div>

- 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

