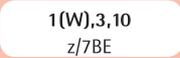
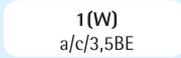
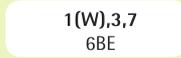
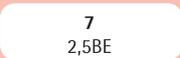
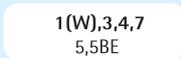
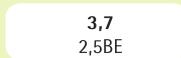
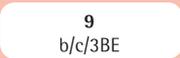
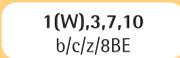
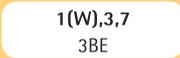
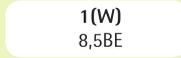
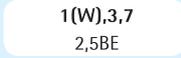
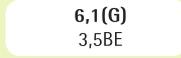
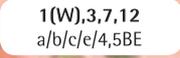
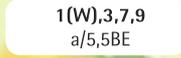


	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 01.05.2025 Tag der Arbeit	 Panierte Bauchscheibe mit Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4,5BE	 „Cordon bleu“ mit Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/4BE	 Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),10 a/b/c/j/3,5BE	  Curry von bunten Hülsenfrüchten * mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili, Kurkuma, dazu Reis 1(W),3,7 9BE
Freitag 02.05.2025	 Spanischer Linseneintopf Chorizo, Kartoffeln, Chili, Karotten, Zwiebel, Oregano, Thymian, Knobl., Cayennepfeffer 6,7 b/c/6BE	 Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“ * mit Zwiebeln, Pilzen in Rahmsauce, dazu Röstinchen 1(W),3,7 a/4BE	 Seehecht „Müllerin“ * in Zitronen-Kräuter- Mantel, dazu Butter- sauce, Broccoli und Dampfkartoffeln 1(W),3,4,7 4BE	  „Pasta Quattro Formaggi“ * Penne mit würziger Käse-Sahnesauce (Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan) 1(W),3,7 8,5BE
Samstag 03.05.2025	 „Pytt i Panna“ * Schwed. Pfannenge- richt mit Kartoffelschei- ben, Zwiebeln, Kohlrabi, Möhren, dazu Spiegelei und Rote Beete 3 h/6,5BE	 Eisbeinfleisch in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/z/3,5BE	 Rindergulasch * in Sauce, dazu Erbsen und Spiralnudeln 1(W),3,7 a/3BE	  Französischer grüne Bohneneintopf * Paprika, Zucchini, Zwiebel, Kidneybohnen, Kartoffel- würfel, Tomate, Knobl., Kräuter der Provence 3BE
Sonntag 04.05.2025	 Rosmarin- Putenbraten * in Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Bayrisches Wildgulasch * in Wacholderbeer- sauce, dazu Rosenkohl und Semmelknödel 1(W),3 a/6BE	 Kräuterbraten in Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	  Gemüsemedaillon * mit heller Rahmsauce, dazu Kartoffel- Möhrenstampf 1(W),3,7,9 4BE
Montag 05.05.2025	 Schnitzel „Balkan Art“ in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis 1(W) z/8BE	 Rinderleber „Berliner Art“ * auf gedünstetem Apfel-Zwiebelgemüse, dazu Kartoffelpüree 1(W),7 a/c/3BE	 Putengeschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Spiralnudeln 1(W),3,7 3BE	  Blumenkohl im Backteig * mit Kräuter- Knoblauchsauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 6,5E
Dienstag 06.05.2025	 Schinken-Ei- Nudelgratin dazu Käsesauce 1(W),3,6,7,9 c/8,5BE	 Gebratene Hähnchenkeule * mit Geflügelrahm- sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffel- stampf 1(W),3,7 a/3BE	 3 Hackbällchen mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Mais- gemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,9,10 4,5BE	  Griechischer Kartoffelauflauf * mit Paprika, Auber- ginen, Zucchini, Feta und Käse überbacken 1(W),3,6,7,9 4,5BE
Mittwoch 07.05.2025	 Hähnchenpfanne „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),3,7,9,10 a/j/3,5BE	 „Dörstampf Wuddels“ Ostfriesischer Möhreneintopf mit Hackfleisch 7 3BE	  Asiatische Bratnudelpfanne * mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce 1(W),6 6BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 08.05.2025	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhackfleischsauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) 8,5BE</div>	 Hähnchenbrust * mit Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch u. Honig in Sojasauce, dazu Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),6 a/7BE</div>	 Gek. Rindfleisch * mit Meerrettichsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beetesalat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),7,12 a/c/e/h/3BE</div>	 3 Kartoffeltaschen „Tomate-Mozzarella“ * mit mediterranem Gemüse in Joghurt-Tomatensauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),7 5BE</div> 
Freitag 09.05.2025	 Westfälische Linsensuppe mit Tellerlinsen, Kartoffelwürfel und Mettendenscheiben <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">9 b/c/3BE</div>	 Kutterfischrikadelle mit Speck-Bohnen in Rahm, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,4,7 6,5BE</div>	 „Falscher Hase“ Hackbraten mit dunkler Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7,10 a/4BE</div>	 Zwiebelkuchen „Badische Art“ * mit Zwiebeln, Parmesan, Eier und saurer Sahne <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 a/2,5BE</div> 
Samstag 10.05.2025	 Nasi Goreng * Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),6,10 4,5BE</div>	 Scheibe vom Nackenbraten mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 a/3,5BE</div>	 „Omas Eintopf“ * mit Rindfleisch, Kartoffel-, Pastinaken- und Möhrenwürfel und Petersilie <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">2BE</div>	 Dreierlei Schupfnudeln * (Tomate, Spinat, natur) dazu Frischkäse-Lauchzwiebel-Crème <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 8BE</div> 
Sonntag 11.05.2025	 Bratrippchen mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/z/3,5BE</div>	 Lammragout * mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/6BE</div>	 Gebratenes Hähnchenbrustfilet * in Champignonsauce, dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7,12 a/b/c/e/3,5BE</div>	 Frischer Spargel * dazu Holländische Sauce mit Frühlingszwiebeln und Butterkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 3,5BE</div> 
Montag 12.05.2025	 Kartoffelpuffer * mit Apfelmus <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3 c/8BE</div> 	 Schweine-Rahmgulasch mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Sahne und Estragon, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 a/3BE</div>	 Gekochte Eier „Frankfurter Art“ * m. Grüner Sauce (Petersilie, Kresse, Schnittlauch), dazu Buttergemüse und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 3BE</div> 	 Kichererbsen-Patty * mit Cornflakespanade, dazu Tomaten-Paprikagemüse und Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">7,5BE</div> 
Dienstag 13.05.2025	 Geschnittene Currywurst in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">7 b/c/j/z/3,5BE</div>	 Hähnchen-Curry mit Kokos und Tomaten * Spinat, Knob., Cumin, Kurkuma, Chili, Ingwer, Zwiebel, Koriander, dazu Basmatireis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"></div>	 Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischeinlage <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">7 3BE</div>	 Sesam-Karotten-Knuspersticks * mit Sauce Bernaise, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7,11 6BE</div> 
Mittwoch 14.05.2025	 „Bergsteigers Kartoffelgratin“ * mit Rinderhackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),7,12 b/c/e/3BE</div>	 „Räuberplatte“ kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">7 z/4BE</div>	 Zartes Hähnchenbrustfilet * in Schnittlauchsauce mit Broccoli und Kartoffelpüree <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 2,5BE</div>	 Veganes Bami Goreng * indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),6 5BE</div> 

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 15.05.2025	 Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen 	 Bauernschnitzel (paniert) mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu Kartoffeln 	 Lebergeschnetzeltes in Apfelsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Möhrensalat 	 BIO-Vollkorn- rigatoni * mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Friskäse  
Freitag 16.05.2025	 Spitzkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel 	 Grobe Bratwurst mit Sauce, dazu Euromix und Kartoffeln 	 Gebratenes Alaska-Seelachsfilet * mit Petersiliensauce, dazu Möhrenscheiben, dazu Salzkartoffeln 	 Kartoffel- Gemüsegratin * mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken  
Samstag 17.05.2025	 Ostfriesische bunte Bohnsuppe mit Speck und Mett- wurstscheiben 	 „DDR Jägerschnitzel mit Feuerwehrsauce“ panierte Jagdwurst, dazu Ketchupsauce mit Zwiebeln und Spiralnudeln 	 Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 	 Broccoli-Nussecke * mit Kräutersauce, dazu junge Erbsen und Kartoffelpüree  
Sonntag 18.05.2025	 Schweinebraten „Bayrische Art“ in deftiger Sauce, dazu Sauerkraut und Semmelknödel 	 Poulardenbrust „Florentiner Art“ * auf Blattspinat in Rahm, dazu Salzkartoffeln 	 Kalbsgeschnetzeltes „Frühlings Art“ * mit Möhren, Erbsen und Champignons, dazu BIO-Reis 	 Quinoa-Erbsen- Frikadelle * mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu Möh- ren und Kartoffeln  
Montag 19.05.2025	 Frische Erbsensuppe * mit einem Geflügelwienerle 	 Bunte Pfanne mit Schweinefleisch- streifen bunter Paprika, Zwiebeln, Kartoffel- scheiben und Pilzen 	 3 Klopse „Jäger Art“ in Champignonsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln 	 Spaghetti „Arrabiata“ * fruchtige Tomaten- sauce mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln und ital. Kräuter  
Dienstag 20.05.2025	 Frischer Spargel mit gebr. Seehechtfilet * dazu Holländische Sauce und Kartoffeln 	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 	 Eieromelette * dazu Ratatouille- Kartoffel-Pfanne mit Rosmarin  	 Vegetarischer Bauerntopf * mit Sojahack, Knobl., Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark  
Mittwoch 21.05.2025	 Jägerschnitzel mit Champignon- rahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 	 Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln 	 Hühnerfrikassee „klassisch“ * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis 	 Spätzle-Pilzpfanne * mit Champignons und Stockschwämmchen, herzhaft gewürzt, dazu Rahmsauce  

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 22.05.2025	  3 American Pancakes * mit amerikanischer Blaubeersauce (warm)	 Leberkäse mit cremiger Honig-Senfesauce mit Dill, dazu Kartoffeln und ein Gurkensalat	  Gemüsefrikadelle * mit heller Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln	  „Südseepfanne“ * Blumenkohl, Champig., Broccoli, Chili, Rosmarin, kl.Tomaten, Sahne, Knob., Parmesan, Kurkuma, Basilikum, dazu Tortellini
	1(W),3,7 z/7BE	1(W),3,7,10 b/c/j/3BE	1(W),3 a/4,5BE	7 3,5BE
Freitag 23.05.2025	 „Grootheider Stipp“ Mehlschwitze mit Speck und Zwiebeln, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln	 Gebratenes Buntbarschfilet * an Kräutersauce, dazu junge BIO-Erbsen und Kartoffeln	 „Hausgemachte Kartoffelsuppe“ mit eingeschnittener Wurst	  Bunte Paprikaquiche * Paprika, Crème fraiche, Muskatnuss, Thymian, dazu fruchtige Tomatensauce
	1(W),7 b/c/4BE	1(W),3,4,7 3,5BE	7,9 b/c/3BE	1(W),3,7 a/5,5BE
Samstag 24.05.2025	 „Himmel & Erde“ Gestämpfte Kartoffeln und Äpfel mit Speck- würfel und Zwiebeln, dazu eine Bratwurst	 Hähnchengeschnet- zeltes „Hawaii Art“ * mit Pfirsich, Birne, Weintrauben, Ananas und Kirschen, dazu Curryreis	 Hackbraten in brauner Sauce mit Euromix und Kartoffeln	  Veg. Pizzasuppe * Sojahack, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mais, Champ., Knob., Sahne, Schmelzkäse, Oregano, dazu ein Kaiserbrötchen
	7,9,10 b/c/j/3,5BE	1(W),3,7 4,5BE	1(W),10 a/3,5BE	1(W),3,7 4BE
Sonntag 25.05.2025	 „Bauernglück“ Schweineschulter in dunkler Sauce, dazu Buttergemüse und Stampfkartoffeln	 Geschmorte Ochsenbrust * in Bratensauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	 Gedünstetes Putenbrustfilet * mit Jus, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	  Veganes Gulasch * mit Soja-Schnetzel in Sauce, dazu Apfel-Rotkohl und Klöße
		1(W),3,7 a/3,5BE	1(W) a/3BE	1(W),6 a/z/5,5BE
Montag 26.05.2025	 „Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis	 Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, dazu Rosmarin- kartoffeln und Tomatensalat	 Putengulasch * in heller Schnittlauch- sauce, mit Zucchini- Möhrengemüse und Kartoffeln	  Vegetarische Käsespätzle * Pfannengericht mit Zwiebeln, dazu Käse-Sahnesauce
	7BE	1(W),3,7 a/z/4BE	1(W),3,7 3BE	1(W),3,7 d/7,5BE
Dienstag 27.05.2025	 „Paprikaschnitzel“ Paniertes Schweine- schnitzel mit Paprikasauce und Kartoffelstampf	 „Labskaus“ Corned Beef, Rote Beete und Kartoffeln gestampft, dazu eine Gewürzgurke und Matjes	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Broccoli und Kartoffeln	  Farfalle mit Spinat- Erdnuss-Sauce * mit Tomate, Spinat, Erdnussbutter, Sahne und Muskat
	1(W) a/4BE	4,7 b/c/h/3,5BE	1(W),7,9 a/2,5BE	1(W),3,5,7 6,5BE
Mittwoch 28.05.2025	 Würzige Schweine- fleischfrikadelle mit dunkler Zwiebel- sauce, dazu Rotkohl und Hörnlinudeln	 Kartoffel-Hack- Lauchauflauf * mit Rinderhackfleisch, Knoblauch, Zwiebel und gratiniertem Käse	 Frisches Fischfrikassee * mit Seelachstücken, Möhren, Sellerie und Erbsen, dazu Salzkartoffeln	  Vanille-Milchreis * mit warmem Kirschragout
	1(W),3 a/z/8BE	3,7 3BE	1(W),3,4,7,9 3BE	1(W),7 c/z/7,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 29.05.2025 Christi Himmelfahrt	 Weißer Bohneneintopf mit Mettwurstscheiben, Speck und Kartoffelwürfel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;"> 9 b/c/j/3BE </div>	 Scheibe vom Schulterbraten in brauner Sauce, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;"> 1(W),3,7 a/4,5BE </div>	 Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Pastinaken und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;"> 1(W) a/b/c/j/4BE </div>	 Spinatlasagne * Tomaten, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;"> 1(W),7 3,5BE </div> 
Freitag 30.05.2025	 „Grön Hini“ Grüne Bohnen mit Speck und Birnenstücke, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;"> b/c/5,5BE </div>	 Curry-Senf-Putenragout * mit Honig, Knoblauch, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;"> 1(W),3,7,10 3,5BE </div>	 Gedünstetes Schellfischfilet * in Dillsauce, dazu Julienne Gemüse und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;"> 1(W),3,4,7 3,5BE </div>	 Rote-Linsen-Kokos-Suppe * mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili und Kurkuma, dazu ein Kaiserbrötchen <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;"> 1(W) 4BE </div> 
Samstag 31.05.2025	 „Irish Stew“*(Eintopf) Lamm, Lauch, Möhren, Zwiebeln, Sellerie, Kümmel, Weißkohl, Knoblauch, Thymian, Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;"> 9 3BE </div>	 Krakauer in dunkler Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;"> 1(W),3,7 a/b/c/j/3,5BE </div>	 Currygeschnetzeltes mit Hähnchen und Früchten * mit Ananas und Pfrisch, dazu Basmatireis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;"> 1(W),3,7 7BE </div>	 Grünkern-Käse-Medaillon * in Vollkornsesampanade, mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; text-align: center;"> 1(W,D),3,6,7,9,11 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

