

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Dienstag 01.04.2025	 <p>Lasagne "al Forno" * mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsauce</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</p>	 <p>"Grünes Hähnchen- geschnetzeltes" * Knobl., Zwiebel, grüne Paprika, Zucchini, Curry, Broccoli, Erbsen, und Creme fraiche, dazu Reis</p> <p>1(W),3,7 6BE</p>	 <p>Hackbraten mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),10 a/3,5BE</p>	  <p>Gemüsebratling * dazu Kohlrabi in Rahm und Stampfkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9 4,5BE</p>
Mittwoch 02.04.2025	  <p>"Ostfriesischer Hüdel" * Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnen- kompott</p> <p>1(W),3,7 a/z/8BE</p>	 <p>Grillbraten in Bratensauce mit Rosenkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/3,5BE</p>	 <p>"Bremer Hühnersuppe" * mit Suppengrün, Gemüsezwiebel, Pe- tersilie, und Reis, dazu ein Kaiserbrötchen</p> <p>1(W),3,7,9 4BE</p>	  <p>Spaghetti Napoli * mit Tomaten- Basilikumsauce</p> <p>1(W) 9BE</p>
Donnerstag 03.04.2025	 <p>Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki</p> <p>3,7,10 4,5BE</p>	 <p>Kassler mit Bratensauce, "Omas Sauerkraut" mit Speck und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree</p> <p>1(W),3,7 a/b/c/z/3,5BE</p>	 <p>Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Pastinaken und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/b/c/j/4BE</p>	  <p>Käse-Rösti * mit Ratatouille, fein abgeschmeckt mit Kräutern der Provence</p> <p>7 3BE</p>
Freitag 04.04.2025	 <p>Tomatensuppe „Toskana“ * Geflügelhackfleisch- bällchen, Basilikum, Knobl., Reiseinlage, dazu Kaiserbrötchen</p> <p>1(W),7 6BE</p>	 <p>"Osterfehtjer Putengulasch" * in Senf-Sahnesauce mit Zwiebeln, Erbsen, Champ. und Petersilie, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),10,12 a/b/c/e/3,5BE</p>	 <p>Gebratenes Pangasiusfilet * in Petersiliensauce, dazu Schmorgurke und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7 3,5BE</p>	  <p>Maultaschen- Gemüse-Pfanne * mit Möhren, Broccoli, Paprika und Kirsche- tomaten, dazu eine würzige Sahnesauce</p> <p>1(W),3,7 7BE</p>
Samstag 05.04.2025	 <p>Kohlrabeintopf mit Cabanossi Kartoffel, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Sahne</p> <p>7 b/c/2,5BE</p>	 <p>Grobe Geflügel- bratwurst * mit Sauce, dazu Euromix und Kartoffeln</p> <p>1(W),7,9 a/3,5BE</p>	 <p>Rindergulasch * mit Broccoli und Spätzle</p> <p>1(W),3 5,5BE</p>	  <p>Asiatisches Curry * Karotte, Paprika, Erbsen, Kartoffel, Zucchini, Broccoli, Zwiebel, Knobl, Kokosmilch, Sojasauce, Erdnüsse, dazu Reis</p> <p>1(W),5,6 b/6,5BE</p>
Sonntag 06.04.2025	 <p>Ostfriesisches Pökel- fleisch vom Schwein mit Rosinensauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/b/c/3,5BE</p>	 <p>Italienisches Lammragout mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten- mark und Zimt, dazu Bandnudeln</p> <p>1(W) a/b/c/6BE</p>	 <p>Putenbraten * in Geflügelsauce mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/3,5BE</p>	  <p>Vegetarisch gefüllte Zucchinihälfte * mit fruchtiger Tomatensauce und Vollkornreis</p> <p>1(W),7 a/b/8BE</p>
Montag 07.04.2025	 <p>Saftiges Paprikagulasch Schweinefleisch, bunte Paprikastücke, Zwie- beln, Knobl., Kümmel, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/3,5BE</p>	 <p>Panierte Bauchscheibe mit Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/4,5BE</p>	 <p>3 Geflügelhack- bällchen * mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Mais- gemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9,10 4,5BE</p>	  <p>Reis-Pfanne mit Sojahackfleisch * mit Möhren, Paprika, Erbsen, Frühlingszwie- beln, dazu Tomaten- Mozzarellasauce</p> <p>1(W),3,7 6BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Dienstag 08.04.2025	 Sautierte Hähnchenbrust (kalt) * mit Chili-Pfirsich-Chutney, dazu bunter Reissalat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">11,5BE</div>	 Geschmorter Schweinekamm mit Bratensauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/3,5BE</div>	 Frischer Möhreintopf mit Fleischeinlage <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">7 2BE</div>	  Spinatgnocchi * dazu Käsesahnesauce mit Zwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch, Muskat und Champignons <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 9BE</div>
Mittwoch 09.04.2025	 Hähnchen-Zucchini-Wok * mit roter Paprika, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Sojasauce, dazu Naturreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),6 b/6,5BE</div>	 2 große Leberklöße mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3 a/z/5,5BE</div>	 Schweinegulasch in Sauce, dazu junge Erbsen und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/3BE</div>	  Veg. Pizzasuppe * Sojahackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mais, Champ., Knob., Sahne, Schmelzkäse, Oregano, dazu ein Kaiserbrötchen <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 4BE</div>
Donnerstag 10.04.2025	 Schweinefrikadelle in Pfeffersauce mit grünen Bohnen und Gabelspaghetti <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 2,5BE</div>	 Hühnerfrikassee "klassisch" * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Langkornreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),7,12 b/c/e/6BE</div>	  2 gekochte Eier * in Senfsauce mit Spinat und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7,10 3,5BE</div>	  Cremiger Vollmilch-Grießbrei * mit kaltem Pflaumenkompott <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),7 c/2,5BE</div>
Freitag 11.04.2025	 Spitzkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">7 2,5BE</div>	 Gebratenes Buntbarschfilet * an Dillsauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,4,7 3,5BE</div>	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Wirsinggemüse und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 a/4BE</div>	  Quinoa-Erbsen-Frikadelle * mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie) u. Möhren-Stampfkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7,9,10 4,5BE</div>
Samstag 12.04.2025	 Klassische Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/2BE</div>	 Hähnchengeschn. "Mediterrane Art" * Zwieb., Kirschtomaten, Crème fraîche, Paprika, Rosmarin, Zucchini, Knob., Thym., dazu Spirelli <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 8BE</div>	 Gek. Rindfleisch (Polnische Art) * mit Dillsauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 3,5BE</div>	  Tomaten-Couscous * Zwiebeln, Knoblauch, Kirschtomaten, Petersilie, Minze und Fetakäse <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">7 7BE</div>
Sonntag 13.04.2025	 Geschmorte dicke Rippe in Kümmelsauce, 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/4BE</div>	 Pouardenbrust auf Sahnelinsen * mit Linsen, Senf, Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 b/c/4BE</div>	 Kräuterbraten in Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/3BE</div>	  Gebackene Champignons * an Knoblauch-Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 6BE</div>
Montag 14.04.2025	 1 große Nürnberger Rostbratwurst in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),9,10 a/j/3,5BE</div>	 Hähnchen „Cordon bleu“ * mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 b/4,5BE</div>	 Grüne-Bohnen-Eintopf * mit Rindfleisch <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">7 3BE</div>	  Sellerieknusper-schnitte * mit Käse-Lauchcreme und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7,9 4,5BE</div>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Dienstag 15.04.2025	 Heringsstipp * in Sahnesauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu Dampfkartoffeln 3,4,7 c/z/2,5BE	 Bami Goreng * chinesische Eiernudeln mit Huhn, Knoblauch, Asia-Gemüse, Chili und Sojasauce 1(W),3,6 4,5BE	 Rinder- geschnetzeltes * in Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	 Blumenkohl-Käse- medaillon * mit Béchamelsauce und Salzkartoffeln 1(W),3,7,9 5,5BE
Mittwoch 16.04.2025	 „Himmel & Erde“ Gestampfte Kartoffeln und Äpfel mit Speck- würfel und Zwiebeln, dazu eine Bratwurst 7,9,10 b/c/j/3,5BE	 Mediterrane Pastapfanne * mit Tomate, Hähnchenbrust, Broccoli, Paprika, dazu Tomatensauce 1(W),7 5,5BE	 Putengulasch * in Sauce, dazu Möhrenscheiben und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	 3 Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ * dazu Petersiliensauce und Leipziger Allerlei 1(W),3,7 4,5BE
Donnerstag 17.04.2025	 Jägerschnitzel mit Champignon- rahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE	 „Räuberplatte“ kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln 7 z/4BE	 Zartes Hühnerfleisch * in feiner Kerbelsauce, dazu Erbsen und Langkornreis 1(W),3,7 6BE	 Nudelgratin „Tomate- Mozzarella“ * mit Rigatoni, Knob- lauch, Kirschtomaten und Mozzarella überbacken 1(W),3,7 8BE
Freitag 18.04.2025 Karfreitag	 Klassische Graupensuppe * mit Perlgraupen, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Kartoffel- würfel und Rindfleisch 7,9 5BE	 Gebrautes Lachsfilet * an Limettensauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),3,4,7 3BE	 Hirschgulasch * in Sauce mit Waldpilzen, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 1(W),12 a/b/c/e/3,5BE	 Süßer Pfankuchen- Auflauf * mit Rosinen, Äpfeln und Zimt, dazu warme Vanillesauce 1(W),3,7 7,5BE
Samstag 19.04.2025	 „Pichelsteiner Eintopf“ mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren 7,9 3BE	 Rindergulasch mit Gemüse * Möhren, Tomatenmark, Zucchini, Kräuter der Provence, Zwiebeln, Sellerie, dazu Kartoffeln 1(W) a/3BE	 Frikadelle mit brauner Sauce, dazu Euromix und Kartoffeln 1(W),3 a/4BE	 Rote-Bete-Bratling * mit Lauchgemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,9 5BE
Sonntag 20.04.2025 Ostersonntag	 Kalbsragout * in Wacholder- Pilzrahmsauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Geschmorte Lammkeule * in Rosmarinjus, dazu Prinzessbohnen und Macairekartoffeln 1(W) a/4,5BE	 Gefüllte Hähnchen- brust „Tessin“ * in Kräutersauce mit Romanesco und Kartoffeln 1(W),3,7 b/3,5BE	 Gemüsepfanne „Flandern“ * mit gelben u. orangen Möhren, Schwarz- wurzeln, Romano- bohnen, Kart.scheiben 1(W),3,7 4BE
Montag 21.04.2025 Ostermontag	 Entenbrust * in Orangensauce mit Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/4BE	 Schweineroulade „Hausfrauen Art“ in Sauce, dazu Rosenkohl und Stampfkartoffeln 1(W),7 a/3BE	 Rinderbraten * in Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	 Vegetarisch gefüllte rote Paprikaschote * mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis 1(W),3,6,9,10 6,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Dienstag 22.04.2025	 „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat  1(W),7 b/c/j/z/3,5BE	 Hähnchen „süß-sauer“ * rote Paprika, Soja- sauce Zwiebel, Ananas, Knoblauch, Tomaten- mark, dazu Reis  1(W),6 a/b/6BE	 Hackbraten in brauner Sauce mit Brechbohnen und Kartoffeln  1(W),10 a/3,5BE	 Falafelpatty * mit Grillgemüse, dazu ein Sour Cream-Dip  1(W),7,9 4BE
Mittwoch 23.04.2025	 Küstenbackfisch * mit Rahmerbsen und Kartoffeln  1(W),3,4,7 5BE	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee  1(W,H),3,7 a/5BE	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage  7 2,5BE	 Rigatoni an geschmortem Gemüse * mit Mozzarella, Paprika, Champignons, Zucchini, Tomaten- würfel und Basilikum  1(W)3,7 7,5BE
Donnerstag 24.04.2025	 Eierpfannkuchen * mit Apfelmus  1(W),3,7 c/6,5BE	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Broccoli und Kartoffeln  1(W),7,9 a/3,5BE	 Deftiger Gemüseintopf * Petersilie, Pastinaken, Tomatenmark, Karotten, Kohlrabi, weiße Bohnen, Muschelnudeln  1(W),3,9 3BE	 Spinatlasagne * Tomaten, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken  1(W),7 3,5BE
Freitag 25.04.2025	 Südtiroler Kartoffel- suppe mit Speck mit Sahne, Muskat und geräucherten Mettendenscheiben  7 b/c/3BE	 Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen  1(W),3,10 z/7BE	 Gebratenes Alaska-Seelachsfilet * mit Kräutersauce, dazu junge BIO-Erbesen, dazu Salzkartoffeln  1(W),3,4,7 5,5BE	 „Veggie Paella“ * mit gr. Bohnen, Zuc- chini, Aubergine, Zwie- bel, Paprika, Tomaten, Kichererbsen, Knob- l., Safran, Thymian, Reis  7BE
Samstag 26.04.2025	 Frühlingshafter Rettichtopf mit Kassler, Zwiebel, Knoblauch, Porree, Möhre, Erbsen, Kerbel und Kartoffelwürfel  1(W),3,7 a/2,5BE	 Gebratene Hähnchenbrust * dazu Geflügelrahm- sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/3,5BE	 Rührei * dazu Spinat und Kartoffelstampf  1(W),3,7,9 2,5BE	 Rustikales Zucchini- Kartoffelallerlei * mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Kirschtomaten  1(W),3,7 3,5BE
Sonntag 27.04.2025	 „Snirtje Braa“ in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln  1(W) a/z/3,5BE	 Glasierter Putenbraten * mit Aprikosensauce, dazu Möhrenstifte und Langkornreis  1(W) a/6,5BE	 Sauerbraten vom Rind * in Sauce mit Schwarz- wurzeln, dazu Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/4BE	 Wirsing-Lauch- Quiche * mit Schmand, Muskat, Knoblauch, Thymian, und Cayennepfeffer und Käse überbacken  1(W),3,7 1,5BE
Montag 28.04.2025	 „Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis  7BE	 „Ratsherrentopf“ Schweinefleisch in Rahm-Zwiebel-Speck- Pilzsauce, dazu Broccoli und Kartoffeln  1(W),7 b/c/3,5BE	 Zartes Hähnchenfilet * in Kräuter-Sauerrahm- sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln  1(W),3,7 3BE	 Asiatische Bratnudel- Gemüsepfanne * mit Paprika, Weißkohl, Möhren, Mu-Err Pilze, Mungbohnenkeim- linge und Sojasauce  1(W),6 6BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Dienstag 29.04.2025	 „Schlemmer-Putenschnitzel“ * dazu holländische Sauce, Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 5BE	 Schweinefrikadelle mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),3 a/4BE	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote Bete-Salat 1(W),3,7 h/4BE	  Mexikanischer Kartoffelauflauf * m. Paprika, Chili, Mais, Kidneybohnen, Knob., Zwiebeln, Pizzatomen mit Käse überbacken 3,7 4,5BE
Mittwoch 30.04.2025	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsauce 1(W) 8,5BE	 „Szegediner Gulasch“ Gulasch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W) a/z/3BE	 „Ammerländer Hühnersuppen-eintopf“ * mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9 2BE	  1 Chinaschnitte „Hong-Kong“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis 1(W),9,10 z/9BE

- 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

