

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 01.01.2025 Neujahr	 Wintereintopf mit Mettwurst- scheiben, Lauch, Rosenkohl, Karotten, Kartoffel, Zwiebel und Petersilie 7 b/c/2BE	 Kassler mit Bratensauce, "Omas Sauerkraut" mit Speck und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree	 Rinder- geschnetzeltes * in Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	  Quinoa-Erbsen- Frikadelle * mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie) u. Möhren- Stampfkartoffeln 1(W),3,7,9,10 4,5BE
Donnerstag 02.01.2025	 "Osterfehtjer Putengulasch" * in Senf-Sahnesauce mit Zwiebeln, Erbsen, Champ. und Petersilie, dazu Kartoffeln 1(W),10,12 a/b/c/e/3,5BE	 Grillbraten in Bratensauce mit Rosenkohl und Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	 „Hausgemachte Kartoffelsuppe“ mit eingeschnittener Wurst 7,9 b/c/3BE	  Gemüsebratling * dazu Kohlrabi in Rahm und Stampfkartoffeln 1(W),3,7,9 4,5BE
Freitag 03.01.2025	 Sülze "Hausmacher Art" (kalt) mit Remoulade und Pellkartoffelsalat 1(W),3,7,10 b/c/j/4BE	 Gebratenes Pangasiusfilet * in Petersiliensauce, dazu Schmorgurke und Kartoffeln 1(W),3,4,7 3,5BE	 Hackbraten in brauner Sauce mit Brechbohnen und Kartoffeln 1(W),10 a/3BE	  Tomaten-Minestrone* Möhre, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, grüne und weiße Bohnen, Zucchini, Muschelnudeln 1(W) 2,5BE
Samstag 04.01.2025	 "Pichelsteiner Eintopf" mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren 7,9 3BE	 Grobe Geflügel- bratwurst * mit Sauce, dazu Euromix und Kartoffeln 1(W),7,9 a/3BE	 Lebergeschnetzeltes in Apfelsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Möhrensalat 1(W) a/c/3,5BE	  Asiatisches Curry * Karotte, Paprika, Erbsen, Kartoffel, Zucchini, Broccoli, Zwiebel, Knob, Kokosmilch, Sojasauce, Erdnüsse, dazu Reis 1(W),5,6 b/6,5BE
Sonntag 05.01.2025	 Kohlroulade mit Schweine- hackfleisch in Speck-Zwiebelsauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7,10 a/b/c/3,5BE	 Italienisches Lammragout mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten- mark und Zimt, dazu Bandnudeln 1(W) a/b/c/6BE	 Gedünstetes Putenbrustfilet * mit Jus, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	  Gebackene Champignons * an Knoblauch- Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 6BE
Montag 06.01.2025	  Reis-Pfanne mit Sojahackfleisch * mit Möhren, Paprika, Erbsen, Frühlingszwie- beln, dazu Tomaten- Mozzarellasauce 1(W),3,7 6BE	 Saftiges Paprikagulasch Schweinefleisch, bunte Paprikastücke, Zwie- beln, Knob., Kümmel, dazu Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Wirsinggemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	  Eierpfannkuchen * mit Apfelmus 1(W),3,7 c/6,5BE
Dienstag 07.01.2025	 Schnitzel „Balkan Art“ in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis 1(W) z/8BE	 Hähnchengeschn. "Mediterrane Art" * Zwieb., Kirschtomaten, Crème fraîche, Paprika, Rosmarin, Zucchini, Knob., Thym., dazu Spirelli 1(W),3,7 8BE	 3 Klopse "Jäger Art" in Champignonsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln 1(W),3,7,12 a/b/c/e/3,5BE	  Spinatgnocchi * dazu Käsesahne- sauce mit Zwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch, Muskat und Champignons 1(W),3,7 9BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 08.01.2025	 Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 3,7,10 4,5BE	 Geschmorter Schweinekamm mit Bratensauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	 "Ammerländer Hühnersuppen- eintopf" * mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9 2BE	  Mexikanischer Kartoffelauflauf * mit Paprika, Chili, Mais, Kidneybohnen, Knob., Zwiebeln, Pizzatomen mit Käse überbacken 3,7 4,5BE
Donnerstag 09.01.2025	 "Ammerländer Grünkohl" mit einer Scheibe Kassler, dazu Salzkartoffeln 1(W),9,10 b/c/3,5BE	 Hühnerfrikassee "klassisch" * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis 1(W),7,12 b/c/e/6BE	 Fleischkäse in Sauce mit Pastinaken und Kartoffeln 1(W) a/b/c/j/4BE	  Spaghetti Napoli * mit Tomaten- Basilikumsauce 1(W) 9BE
Freitag 10.01.2025	 Schweinefrikadelle in Pfeffersauce mit grünen Bohnen und Gabelspaghetti 1(W),3,7 2,5BE	 Maultaschen- Gemüse-Pfanne mit Möhren, Broccoli, Paprika und Kirsch- tomaten, dazu eine würzige Sahnesauce 1(W),3,7 7BE	 Gebratenes Seelachsfilet * in Kräutersauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),3,4,7 5BE	  Orientalischer Kichererbseneintopf * (veg.) m. Kartoffelwür- fel, Knoblauch, Toma- tenmark, Limettensaft und Naturjoghurt 7 3,5BE
Samstag 11.01.2025	 "Omas Ofensuppe" Schweinefleisch, Chili, Curry, Champignons, Erbsen, Mais, Paprika und Sahne, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W),3,7 3BE	 „Berner Pfanne“ * Hähnchen- geschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti 1(W),3,7 4BE	 Schweinegulasch in Sauce, dazu junge Erbsen und Kartoffeln 1(W) a/3BE	  "Vita-fit Reispfanne" * mit Fenchel, Möhren und Porree 1(W),7 6BE
Sonntag 12.01.2025	 Bratrippchen mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/3,5BE	 Poulardenbrust auf Sahnelinsen * mit Linsen, Senf, Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 b/c/4BE	 Kräuterbraten 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
Montag 13.01.2025	 1 große Nürnberger Rostbratwurst in Bratenfond, dazu Weißkohlgemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,7,9,10 a/l/j/3,5BE	 Hähnchen „Cordon bleu“ * mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln 1(W),3,7 c/4,5BE	 Putengeschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	  4 Canneloni „Ricotta-Spinaci" * Eiernudelteig mit Ricotta und Spinat, dazu Spinat-Käse- sahnesauce 1(W),3,7 7,5BE
Dienstag 14.01.2025	 BIO-Spaghetti „Bolognese" mit Hackfleischsauce 1(W) 8,5BE	 Rindergulasch mit Gemüse * Möhren, Tomatenmark, Zucchini, Kräuter der Provence, Zwiebeln, Sellerie, dazu Kartoffeln 1(W) a/3BE	 Kürbis-Möhren- Eintopf * mit Rinderhackfleisch und Petersilie 4BE	  Blumenkohl-Käse- medaillon * mit Béchamelsauce und Salzkartoffeln 1(W),3,7,9 5,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 15.01.2025	 Küstenbackfisch * mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree 1(W),3,4,7 4,5BE	 „Ratsherrentopf“ Schweinefleisch in Rahm-Zwiebel-Speck- Pilzsauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),7 b/c/3,5BE	 3 Hackfleischklopse in heller Sauce, dazu Maismix (mit Erbsen & Möhren) und Kartoffeln 1(W),3,7,10 4,5BE	  Nudelgratin „Tomate- Mozzarella“ * mit Rigatoni, Knob- lauch, Kirschtomaten und Mozzarella überbacken 1(W),3,7 8BE
Donnerstag 16.01.2025	 „Schlemmer- schnittel“ dazu holländische Sauce, Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 4,5BE	 Bami Goreng * chinesische Eiernudeln mit Huhn, Knoblauch, Asia-Gemüse, Chili und Sojasauce 1(W),3,6 4,5BE	 Gek. Rindfleisch * mit Meerrettichsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beetesalat 1(W),7,12 a/c/e/h/3BE	  3 Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ * dazu Petersiliensauce und Leipziger Allerlei 1(W),3,7 4,5BE
Freitag 17.01.2025	 „Zwiebelhähnchen“ Hähnchenbrust in Zwiebel-Sahnesauce m. Speck und Petersilie, dazu Kartoffelplätz- chen u. Chinakohlsalat 1(W),3,7 b/c/3,5BE	 Paniertes Schollenfilet * dazu Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch, dazu Salzkartoffeln 1(W),4,7 4BE	 Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischeinlage 7 3BE	  Reis-Quarkauflauf * mit Apfelkompott 1(W),3,7 c/7BE
Samstag 18.01.2025	 „Mecklenburger Graupensuppe“ * mit Suppengrün und Rindfleisch, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W,G),9 5BE	 „Räuberplatte“ kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln 7 z/4BE	 Scheibe vom Putenbraten * in Sauce mit Möhren und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	  Rote-Bete-Bratling * mit Lauchgemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,9 5BE
Sonntag 19.01.2025	 „Ostfriesischer Grünkohl“ mit Bauchspeckwürfel und einer Mettwurst, dazu Salzkartoffeln 1(H),10 b/c/z/3,5BE	 Jungschweinnacken „Mediterrane Art“ mit Kräutern der Provence in Jus, dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln 1(W) a/z/3,5BE	 Gebratenes Hähnchenbrustfilet * in Champignonsauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	  Kartoffel- Gemüsegratin * mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken 3,7 2,5BE
Montag 20.01.2025	 Frische Erbsensuppe * mit einem Geflügelwienerle 9 b/c/j/3BE	 „Piccata alla Milanese“ * Putenschnittel in Parmesanhülle, mit Tomatensauce, Penne und Tomatensalat 1(W),3,7 7,5BE	 Hackbraten in Sauce, dazu Schwarzwurzeln und Kartoffeln 1(W),10 a/345BE	  Patros-Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auber- ginen und frittierte Kartoffelwürfel 7 3,5BE
Dienstag 21.01.2025	 „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	  Eieromelette * mit Spargel-Möhren- ragout und Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	  Falafelpatty * mit Grillgemüse, dazu ein Sour Cream-Dip 1(W),7,9 4BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 22.01.2025	 Deftiger Steckrübeintopf mit Speck, Petersilie, Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">7 b/c/2,5BE</div>	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W,H),3,7 a/5BE</div>	 Frisches Fischfrikassee * mit Seelachstücken, Möhren, Sellerie und Erbsen, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,4,7,9 3BE</div>	 Rigatoni an geschmortem Gemüse * mit Mozzarella, Paprika, Champignons, Zucchini, Tomaten- würfel und Basilikum <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W)3,7 7,5BE</div> 
Donnerstag 23.01.2025	 „Ostfriesischer Hüdel“ * Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnen- kompott <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 a/z/8BE</div>	 „Szegediner Gulasch“ Gulasch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/z/3BE</div>	 2 gekochte Eier * in Senfsauce mit Spinat und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7,10 3,5BE</div>	 Lasagne „veggie“ * mit Tomaten- Sojabolognese und Béchamelsauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),6,7 3,5BE</div> 
Freitag 24.01.2025	 Kohlrabeintopf mit Cabanossi Kartoffel, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Sahne <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">7 b/c/2,5BE</div>	 Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,10 z/7BE</div>	 Gedünstetes Schellfischfilet * in Dillsauce, dazu Juliennegemüse und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,4,7 3,5BE</div>	 „Veggie Paella“ * mit gr. Bohnen, Zuc- chini, Aubergine, Zwie- bel, Paprika, Tomaten, Kichererbsen, Knob- lauch, Safran, Thymian, Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">7BE</div> 
Samstag 25.01.2025	 Sautierte Hähnchen- brust (kalt) * mit Chili-Pfirsich- Chutney, dazu bunter Reissalat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">4BE</div>	 „Ostfriesischer Buuskohleintopf“ mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">7 2,5BE</div>	 Schweinegulasch mit Champignons, dazu junge Erbsen und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/3,5BE</div>	 Rustikales Zucchini- Kartoffelallerlei * mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Kirschtomaten <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 3,5BE</div> 
Sonntag 26.01.2025	 „Snirtje Braa“ in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/z/3,5BE</div>	 Glasierter Putenbraten * mit Aprikosensauce, dazu Möhrenstifte und Langkornreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/6,5BE</div>	 Sauerbraten vom Rind * in Sauce mit Schwarz- wurzeln, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 a/4BE</div>	 Wirsing-Lauch- Quiche * mit Schmand, Muskat, Knoblauch, Thymian, und Cayennepeffer und Käse überbacken <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 1,5BE</div> 
Montag 27.01.2025	 „Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">7BE</div>	 Hähnchenbrust in Salbeisauce * dazu Karotten Rustica und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/4BE</div>	 Bratwurst mit brauner Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7,9 a/3,5BE</div>	 Veg. Pizzasuppe * Sojahackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mais, Champ., Knob., Sahne, Schmelzkäse, Oregano, dazu ein Kaiserbrötchen <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 4BE</div> 
Dienstag 28.01.2025	 Kartoffelpuffer * mit Apfelmus <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3 c/8BE</div>	 Schweinefrikadelle mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3 a/4,5BE</div>	 „Omas Eintopf“ * mit Rindfleisch, Kartoffel-, Pastinaken- und Möhrenwürfel und Petersilie <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">2BE</div>	 Asiatische Bratnudel- Gemüsepfanne * mit Paprika, Weißkohl, Möhren, Mu-Err Pilze, Mungobohnenkeim- linge und Sojasauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),6 6BE</div> 

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 29.01.2025	 Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE	 Mediterrane Pastapfanne * mit Tomate, Hähnchenbrust, Broccoli, Paprika, dazu Tomatensauce 1(W),7 5,5BE	 Putenbrust "natur" * mit Geflügelsauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	 1 Chinaschnitte „Hong-Kong“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis 1(W),9,10 z/9BE
Donnerstag 30.01.2025	 „Bergsteigers Kartoffelgratin“ * mit Rinderhackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse 1(W),7,12 b/c/e/3BE	 Gebratene Hähnchenkeule * mit Geflügelrahmsauce, dazu mediterraner Gemüsemix und Kartoffelstampf 1(W),3,7 a/3BE	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,7 h/4BE	 Kichererbsen-Patty * mit Cornflakespanade, dazu Tomaten-Paprikagemüse und Reis 7,5BE
Freitag 31.01.2025	 Spanischer Linseneintopf Chorizo, Kartoffeln, Chili, Karotten, Zwieb., Oregano, Thymian, Knob., Cayennepeffer 6,7 b/c/6BE	 Kutterfischfrikadelle mit Speck-Bohnen in Rahm, dazu Kartoffeln 1(W),3,4,7 6,5BE	 Putengeschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	 „Pasta Quattro Formaggi“ * Penne mit würziger Käse-Sahnesauce (Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan) 1(W),3,7 8,5BE

- 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

