

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Freitag 01.11.2024	 <b>Kassler</b> mit Bratensauce, "Omas Sauerkraut" mit Speck und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree  1(W),3,7 a/b/c/z/3,5BE	 <b>Gebratenes Pangasiusfilet *</b> in Petersiliensauce, dazu Schmorgurke und Kartoffeln  1(W),3,4,7 3,5BE	 <b>„Hausgemachte Kartoffelsuppe“</b> mit eingeschnittener Wurst  7,9 b/c/3BE	  <b>„Kaiserschmarrn“ *</b> mit warmen Pflaumenkompott  1(W),3,7 c/8,5BE
Samstag 02.11.2024	 <b>„Pichelsteiner Eintopf“</b> mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren  7,9 3BE	 <b>Poulardenbrust "Florentiner Art" *</b> auf Blattspinat in Rahm, dazu Salzkartoffeln  1(W),3,7 3BE	 <b>Schweinegulasch</b> mit Spiralnudeln und Bohnensalat  1(W) a/h/6BE	  <b>Curry von bunten Hülsenfrüchten *</b> mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili, Kurkuma, dazu Reis  1(W),3,7 9BE
Sonntag 03.11.2024	 <b>Bratrippchen</b> mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln  1(W) a/z/3,5BE	 <b>Bayrisches Wildgulasch *</b> in Wacholderbeer- sauce, dazu Rosenkohl und Semmelknödel  1(W),3 a/5BE	 <b>Schweinebraten</b> mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  1(W) a/3,5BE	  <b>Serviettenknödel *</b> mit Pilzrahmsauce, dazu Rosenkohl  1(W),3,7 5BE
Montag 04.11.2024	 <b>Pikantes Wurstgulasch</b> in Tomaten- Paprikasauce, dazu Makkaroni  1(W),9 b/c/7BE	 <b>„Grön Hini“</b> Grüne Bohnen mit Speck und Birnen- stücke, dazu Kartoffeln  b/c/5,5BE	 <b>Geflügelbulette *</b> mit Sauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln  1(W),3,7,10 a/4BE	  <b>3 Kartoffeltaschen "Tomate- Mozzarella" *</b> mit mediterranem Gemüse in Joghurt- Tomatensauce  1(W),7 5BE
Dienstag 05.11.2024	 <b>Lasagne "Mexiko" *</b> mit Rinderhackfleisch, Mais, Kidneybohnen, Chili, Tomaten und Béchamelsauce  1(W),3,7 4,5BE	 <b>Curry-Senf- Putenragout *</b> mit Honig, Knoblauch, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln  1(W),3,7,10 3,5BE	 <b>Fleischkäse</b> mit brauner Sauce mit Kohlrabi und Kartoffelpüree  1(W),3,7 a/b/c/j/3BE	  <b>Quinoa-Erbsen- Frikadelle *</b> mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu Möh- ren und Kartoffeln  1(W),3,7,9,10 5BE
Mittwoch 06.11.2024	 <b>Kutterfischfrikadelle</b> mit Speck-Bohnen in Rahm, dazu Kartoffeln  1(W),3,4,7 6,5BE	 <b>1 große Nürnberger Rostbratwurst</b> mit Sauce auf Rahmwirsing, dazu Kartoffeln  1(W),3,7,9,10 a/j/3,5BE	 <b>„Bremer Hühnersuppe“ *</b> mit Suppengrün, Gemüsezwiebel, Pe- tersilie, und Reis, dazu ein Kaiserbrötchen  1(W),3,7,9 4BE	  <b>BIO-Vollkorn- rigatoni *</b> mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Frischkäse  1(W),3,7 6BE
Donnerstag 07.11.2024	 <b>Putenschnitzel „Balkan Art“ *</b> in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis  1(W) z/8BE	 <b>„Himmel &amp; Erde“</b> Gestampfte Kartoffeln und Apfel mit Speck- würfel und Zwiebeln, dazu eine Bratwurst  7/9/10 b/c/j/3,5BE	 <b>Rinderragout *</b> in Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln  1(W),3,7 a/3BE	  <b>Vegetarischer Bauerntopf *</b> 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	 <b>„DDR Jägerschnitzel mit Feuerwehrsauce“</b> panierte Jagdwurst, dazu Ketchupsauce mit Zwiebeln und Spiralnudeln  1(W),3,7,10 b/c/z/8BE	 <b>„Pytt i Panna“ *</b> Schwed. Pfannengericht mit Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Kohlrabi, Möhren, dazu Spiegelei und Rote Beete  3 h/6,5BE	 <b>Seehecht „Müllerin“ *</b> in Zitronen-Kräuter- Mantel, dazu Butter- sauce, Broccoli und Dampfkartoffeln  1(W),3,4,7 4BE	 <b>Gemüsemedaillon *</b> mit heller Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree  1(W),3,7,9 4BE
Samstag 09.11.2024	 <b>Nasi Goreng *</b> Indonesisches Reis- gericht mit Hähnchen- bruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry  1(W),6,10 4,5BE	 <b>Scheibe vom Nacknbraten</b> mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln  1(W),3,7 a/3,5BE	 <b>Geflügelbratwurst *</b> mit brauner Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln  1(W),3,7,9 a/3,5BE	 <b>Französischer grüne Bohneneintopf *</b> Paprika, Zucchini, Zwiebel, Kidneybohnen, Kartoffel- würfel, Tomate, Knobli., Kräuter der Provence  3BE
Sonntag 10.11.2024	 <b>Pökelfleisch vom Schwein</b> mit Rosinensauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln  1(W) a/b/c/3,5BE	 <b>Lammragout *</b> mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis  1(W) a/6BE	 <b>Putenbraten *</b> in Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/3,5BE	 <b>Vegetarische Kohlroulade *</b> in Kümmelsauce, dazu Salzkartoffeln  1(W),3,9,10 a/4BE
Montag 11.11.2024	 <b>Porree-Hackfleisch- Pfanne *</b> mit Rinderhackfleisch, Zwiebel und Crème fraîche, dazu Kartoffeln  1(W),3,7 3BE	 <b>Schweine- Rahmgulasch</b> mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Sahne und Estragon, dazu Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/3BE	 <b>Hühnerfrikassee „klassisch“ *</b> mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis  1(W),7,12 b/c/e/6BE	 <b>4 Canneloni „Ricotta-Spinaci“ *</b> Eiernudelteig mit Ricotta und Spinat, dazu Spinat-Käse- sahnesauce  1(W),3,7 7,5BE
Dienstag 12.11.2024	 <b>Vegetarische Ravioli *</b> mit Gemüsefüllung in pikanter Tomatensauce  1(W),3,7 7,5BE	 <b>„Cordon bleu“</b> mit Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln  1(W),3,7 b/c/4BE	 <b>2 gekochte Eier *</b> in Senfsauce mit Spinat und Kartoffeln  1(W),3,7,10 3,5BE	 <b>Apfelmilchreis *</b> mit Apfelstücken, dazu Zimt & Zucker  7 6,5BE
Mittwoch 13.11.2024	 <b>Pizzasuppe *</b> Rinderhackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mais, Champ., Knobli., Sahne, Schmelzkäse, Oregano, dazu ein Kaiserbrötchen  1(W),3,7 4BE	 <b>„Frankfurter Schnitzel“</b> m. Grüner Sauce (Pe- tersilie, Kresse, Schnitt- lauch), dazu Butterge- müse und Kartoffeln  1(W),3,7 4,5BE	 <b>Hackbraten</b> in Bratensauce, dazu Broccoli und Kartoffeln  1(W),10 a/3,5BE	 <b>Griechischer Kartoffelauflauf *</b> mit Paprika, Auber- ginen, Zucchini, Feta und Käse überbacken  1(W),3,6,7,9 4,5BE
Donnerstag 14.11.2024	 <b>Geschnittene Currywurst</b> in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat  7 b/c/j/z/3,5BE	 <b>Hähnchenbrust *</b> mit Frühlingzwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch u. Honig in Sojasauce, dazu Reis  1(W),6 a/7BE	 <b>Deftiger Möhreneintopf *</b> mit Rinderhackfleisch  7 2BE	 <b>Blumenkohl im Backteig *</b> 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	 <p><b>Kartoffel-Kabanossi-Eintopf</b> mit Mais, Knoblauch, Kidneybohnen, Chili Zwiebeln, Tomatenstücke und Petersilie</p> <p>7 b/c/3BE</p>	 <p><b>Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“ *</b> mit Zwiebeln, Pilzen in Rahmsauce, dazu Röstinchen</p> <p>1(W),3,7 a/4BE</p>	 <p><b>Eieromelette *</b> mit Spargel-Möhrenragout und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3BE</p>	 <p><b>Dreierlei Schupfnudeln *</b> (Tomate, Spinat, natur) dazu Frischkäse-Lauchzwiebel-Crème</p> <p>1(W),3,7 8BE</p>
Samstag 16.11.2024	 <p><b>Klassische Gulaschsuppe</b> mit Kartoffelwürfel</p> <p>1(W) a/2BE</p>	 <p><b>Eisbeinfleisch</b> in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/b/c/z/3,5BE</p>	 <p><b>Gek. Rindfleisch *</b> mit Meerrettichsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beetesalat</p> <p>1(W),7,12 a/c/e/h/3BE</p>	 <p><b>Broccoli-Nussecke *</b> mit Kräutersauce, dazu junge Erbsen und Kartoffelpüree</p> <p>1(W),3,5,7,8(H) 5BE</p>
Sonntag 17.11.2024	 <p><b>Rosmarin-Putenbraten *</b> in Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	 <p><b>„Feiner Ratsherrentopf“</b> Hähnchenfilet in Rahm-Zwiebel-Speck-Pfifferlingssauce, dazu Broccoli u. Kartoffeln</p> <p>1(W),7 b/c/3,5BE</p>	 <p><b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet *</b> in Champignonsauce, dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,12 a/b/c/e/3,5BE</p>	 <p><b>Zwiebelkuchen „Badische Art“ *</b> mit Zwiebeln, Parmesan, Eier und saurer Sahne</p> <p>1(W),3,7 a/2,5BE</p>
Montag 18.11.2024	 <p><b>Krakauer</b> in dunkler Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/b/c/j/3,5BE</p>	 <p><b>„Schlemmer-Hähnchenschnitzel“ *</b> dazu holländische Sauce, Broccoli und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 5BE</p>	 <p><b>3 Hackbällchen</b> in heller Sauce, dazu Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 4BE</p>	 <p><b>Veganes Bami Goreng *</b> indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse</p> <p>1(W),6 5BE</p>
Dienstag 19.11.2024	 <p><b>„Köttbullar“ *</b> Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee</p> <p>1(W,H),3,7 a/5BE</p>	 <p><b>Bunte Pfanne mit Schweinefleischstreifen</b> bunter Paprika, Zwiebeln und Pilzen, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3 a/3BE</p>	 <p><b>Kohlrabieintopf</b> mit Fleischeinlage</p> <p>7 2,5BE</p>	 <p><b>Vegetarische Käsespätzle *</b> Pfannengericht mit Zwiebeln, dazu Käse-Sahnesauce</p> <p>1(W),3,7 d/7,5BE</p>
Mittwoch 20.11.2024	 <p><b>„Laras Linseneintopf“ *</b> mit Lauch, Möhren, Zwiebeln und einem Geflügelwienerle</p> <p>9 b/c/4BE</p>	 <p><b>Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill *</b> mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen</p> <p>1(W),3,10 z/7BE</p>	 <p><b>Putengulasch *</b> in heller Schnittlauchsauce, mit Zucchini-Möhrengemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3BE</p>	 <p><b>Kartoffel-Gemüsegratin *</b> mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken</p> <p>3,7 2,5BE</p>
Donnerstag 21.11.2024	 <p><b>BIO-Spaghetti „Soja-Bolognese“ *</b> mit Sojahackfleischsauce</p> <p>1(W),6,7 9BE</p>	 <p><b>Leberkäse</b> mit cremiger Honig-Senfsauce mit Dill, dazu Kartoffeln und ein Gurkensalat</p> <p>1(W),3,7,10 b/c/j/3BE</p>	 <p><b>Chinakohl-Broccoli-Zucchini-Wok *</b> mit Knoblauch, Bambussprossen, Ingwer, Sojasauce, dazu Basmatireis</p> <p>1(W),6 b/6,5BE</p>	 <p><b>Eierpfannkuchen *</b> mit Apfelmus</p> <p>1(W),3,7 c/6,5BE</p>

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

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

- 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

