Montag, 17.02.2025

Ofengrillgemüse mit Stollsteimer's Currysoße und Kartoffelspalten

(F,J,G)

ODER

Geflügel-Currywurst mit Stollsteimer's Currysoße und Kartoffelspalten

(F,J,G)

Dessert: Frisches Obst der Saison

Allergene:

A-Glutenhaltiges Getreide AW-Weizen AR-Roggen A -Gerste AH-Hafer C-Krebstiere F-Eier D-Fisch L-Erdnüsse I-Soja B-Milch K-Schalenfrüchte KM-Mandeln KH-Haselnuß KW-Walnuß KK-Kaschunuß KP-Pecanuß KPP-Pistazien KMC-Macadamia od.Queenslandnuß J-Sellerie G-Senf H-Sesam M-Schwefeldioxid u.Sulfite N-Lupinen E-Weichtiere

Zusatzstoffe:

Dienstag, 18.02.2025

Toskanisches-Gemüse, Thymiansoße und Tagliatelle dazu ein Beilagen-Salat

ODER

Putensteak mit Kräuterkruste, Tagliatelle, toskanischem-Gemüse und Thymiansoße dazu ein Beilagen-Salat

(A,F,B,J,G)

Dessert: Topfen-Creme mit Pfirsichen (B)

Allergene:

A-Glutenhaltiges Getreide AW-Weizen AR-Roggen A -Gerste AH-Hafer C-Krebstiere F-Eier D-Fisch L-Erdnüsse I-Soja B-Milch K-Schalenfrüchte KM-Mandeln KH-Haselnuß KW-Walnuß KK-Kaschunuß KP-Pecanuß KPP-Pistazien KMC-Macadamia od.Queenslandnuß J-Sellerie G-Senf H-Sesam M-Schwefeldioxid u.Sulfite N-Lupinen E-Weichtiere

Zusatzstoffe:

Mittwoch, 19.02.2025

Schwäbisches Linsengemüse mit frischen Eierspätzle **und wahlweise** einem Paar Puten-Saiten

Dessert: Frisches Obst

Allergene:

A-Glutenhaltiges Getreide AW-Weizen AR-Roggen A -Gerste AH-Hafer C-Krebstiere F-Eier D-Fisch L-Erdnüsse I-Soja B-Milch K-Schalenfrüchte KM-Mandeln KH-Haselnuß KW-Walnuß KK-Kaschunuß KP-Pecanuß KPP-Pistazien KMC-Macadamia od.Queenslandnuß J-Sellerie G-Senf H-Sesam M-Schwefeldioxid u.Sulfite N-Lupinen E-Weichtiere

Zusatzstoffe:

Donnerstag, 20.02.2025

Rigatoni in fruchtiger Tomaten-Ricotta-Soße dazu geschmorte Tomaten, Erbsen und Brokkoli **wahlweise**

mit Putenschinkenstreifen

Dessert: Schokoladenpudding (B)

Allergene:

A-Glutenhaltiges Getreide AW-Weizen AR-Roggen A -Gerste AH-Hafer C-Krebstiere F-Eier D-Fisch L-Erdnüsse I-Soja B-Milch K-Schalenfrüchte KM-Mandeln KH-Haselnuß KW-Walnuß KK-Kaschunuß KP-Pecanuß KPP-Pistazien KMC-Macadamia od. Queenslandnuß J-Sellerie G-Senf H-Sesam M-Schwefeldioxid u.Sulfite N-Lupinen E-Weichtiere Zusatzstoffe:

Freitag, 21.02.2025

Kartoffel-Gnocchi in Grana-Padano Soße mit jungem Blattspinat und Coktailtomaten

Dessert: Frisches Obst

Allergene:

A-Glutenhaltiges Getreide AW-Weizen AR-Roggen A -Gerste AH-Hafer C-Krebstiere F-Eier D-Fisch L-Erdnüsse I-Soja B-Milch K-Schalenfrüchte KM-Mandeln KH-Haselnuß KW-Walnuß KK-Kaschunuß KP-Pecanuß KPP-Pistazien KMC-Macadamia od.Queenslandnuß J-Sellerie G-Senf H-Sesam M-Schwefeldioxid u.Sulfite N-Lupinen E-Weichtiere

Zusatzstoffe: