


































































































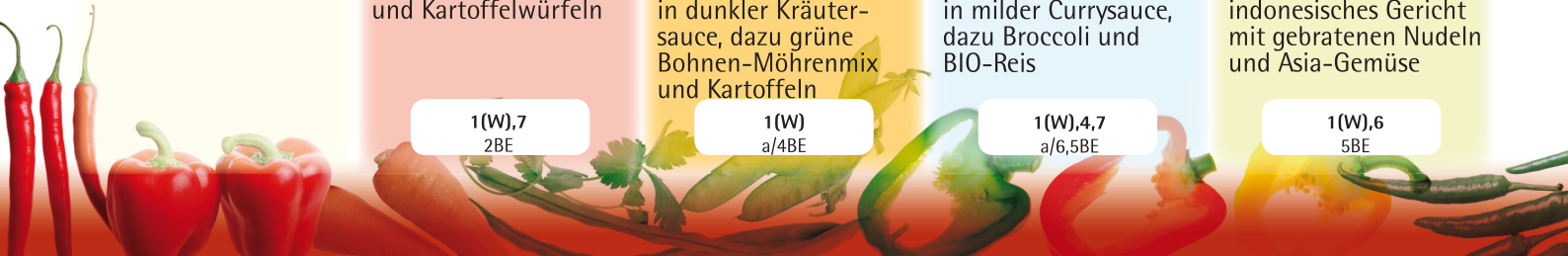






































	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 01.06.2024	 Westfälische Linsensuppe mit Tellerlinsen, Kartoffelwürfel und Mettendenscheiben <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">9 b/c/3BE</div>	 1 grobe Bratwurst mit Sauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),7 a/4BE</div>	 Schweinegulasch mit Spiralnudeln und Bohnensalat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/h/6BE</div>	 „Vita-fit Reispfanne“ * mit Fenchel, Möhren und Porree <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),7 6BE</div> 
Sonntag 02.06.2024	 „Snirtje Braa“ in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/z/3,5BE</div>	 Kalbsragout * mit Waldpilzen und Spargelstücken, dazu Spätzle <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3 a/6,5BE</div>	 Zartes Hähnchenfilet * in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu BIO-Broccoli und Wildreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 7BE</div>	 Käse-Rösti * mit Ratatouille, fein abgeschmeckt mit Kräutern der Provence <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">7 3BE</div> 
Montag 03.06.2024	 Putenschnitzel „Balkan Art“ * in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) z/8BE</div>	 Schweinefrikadelle mit Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3 a/4,5BE</div>	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">7 2,5BE</div>	 Spaghetti „con Spinaci“ * Sauce mit Blattspinat, Gorgonzola, Frühlingszwiebeln und Knoblauch <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 8BE</div> 
Dienstag 04.06.2024	 Schinken-Ei-Nudelgratin dazu Käsesauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,6,7,9 c/8,5BE</div>	 Frischer Spargel „Ammerländer Art“ mit geräucherten Schinkenwürfeln in Buttersauce, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),7 b/c/3BE</div>	 Putensteak * mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/3,5BE</div>	 3 Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ * dazu Schnittlauchsauce und Buttergemüse <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 4,5BE</div> 
Mittwoch 05.06.2024	 Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,10 z/7BE</div>	 Panierte Bauchscheibe mit Bratensauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/4,5BE</div>	 Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Lauchgemüse und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 a/b/c/j/3,5BE</div>	 3 Eierpannkuchen * mit Apfelmus <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 c/6,5BE</div> 
Donnerstag 06.06.2024	 Pikantes Wurstgulasch in Tomaten-Paprikasauce, dazu Makkaroni <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),9 b/c/7BE</div>	 Eisbeinflleisch mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W) a/b/c/z/3,5BE</div>	 Rinder-geschnetzeltes * mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 a/3BE</div>	 Nudelgratin „del Sol“ * Makkaroni mit Grillgemüse und Käse überbacken, dazu fruchtige Tomatensauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),7 9,5BE</div> 
Freitag 07.06.2024	 Weißer Bohneneintopf mit Mettwurstscheiben, Speck und Kartoffelwürfel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">9 b/c/lj/3BE</div>	 Gebratene Putenbrust * in Geflügelrahmsauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 a/3,5BE</div>	 Gebratenes Schellfischfilet * mit Petersiliensauce, dazu BIO-Broccoli und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,4,7 3,5BE</div>	 2 Kohlrabi-Kräutermedaillons * dazu Rahmsauce und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1(W),3,7 4,5BE</div> 















	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 08.06.2024	 „Münsterländer Wirsingtopf“ mit Kartoffelwürfel und Mettwurst- scheiben <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">7 b/c/3BE</div>	 Kasslerbraten mit brauner Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/b/c/z/4BE</div>	 Frikadelle mit brauner Sauce, Grüne-Bohnen-Mix mit Mais, Möhren und Pilzen, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3 a/4BE</div>	  BIO-Polenta- Käseschnitten * auf hellem Gemüseragout, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 4,5BE</div>
Sonntag 09.06.2024	 Bratrippchen mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/z/3,5BE</div>	 „Feiner Ratsherrentopf“ * Hähnchenfilet in Rahm-Zwiebel-Speck- Pfifferlingssauce, dazu Broccoli u. Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),7 b/c/3,5BE</div>	 Schweinebraten mit Sauce, dazu BIO-Rosenkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) a/3,5BE</div>	  „Retropfanne“ * Pastinaken, Knollen- sellerie, Möhren, Zwiebeln, Curry, Topinambur und Vollkornreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),7 7BE</div>
Montag 10.06.2024	 „Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">7BE</div>	 Krakauer mit brauner Sauce, Rahmwirsing und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 a/b/c/j/3,5BE</div>	 Putengulasch * in Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 a/3,5BE</div>	  Sesam-Karotten- Knuspersticks * mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7,11 6BE</div>
Dienstag 11.06.2024	 Jägerschnitzel mit Champignon- rahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE</div>	 Lasagne „al Forno“ * mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 4,5BE</div>	  Eieromelette * dazu Spargel- Möhrenragout in Bärlauchsauce, dazu Kartoffelpüree <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 3BE</div>	  Kokos-Zucchini- Curry * mit grünen und gelben Zucchini-scheiben, Kokosmilch und Curry, dazu BIO-Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) 6BE</div>
Mittwoch 12.06.2024	 Vollkornspirelli „Jutta“ * dazu Broccoli- Sahnesauce, mit Geflügelbällchen <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7,10 8,5BE</div>	 Bauernfrikadelle mit pikanter Sensauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu grüne Bohnen und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,10 a/z/4,5BE</div>	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Euromix und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),7,9 a/3BE</div>	  Kartoffel-Gemüse- auflauf mit Feta * Zucchini, Tomate, Basilikum, Kräuter und Käse überbacken <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">3,7 3,5BE</div>
Donnerstag 13.06.2024	 „Omas Erbsensuppe“ mit Speckwürfel, Zwiebeln und einer Bockwurst <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">9 b/c/j/3BE</div>	 „Bergsteigers Kartoffelgratin“ * mit Rinderhackfleisch, Kartoffelscheiben und Pilzen, mit Käse über- backen <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),7,12 b/c/e/3BE</div>	 Hühnerfrikassee in Sensauce * mit Kapern, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 3,5BE</div>	  Spaghetti Napoli * mit Tomaten- Basilikumsauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W) 9BE</div>
Freitag 14.06.2024	 Schwäbische Käsespätzle Pfannengericht mit Käse, gegrillten Zwiebelwürfel und Speck <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),3,7 b/c/d/7BE</div>	 Seelachs „Bordelaise“ * mit Ratatouillegemüse und Rosmarin- kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W),4,7 4,5BE</div>	 Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch * mit Suppengrün, Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffelwürfel und Bohnenkraut <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">9 2,5BE</div>	  Grünkern-Käse- Medaillon * in Vollkornsesam- panade, mit Rahm- erbsen und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: auto;">1(W,D),3,6,7,9,11 6BE</div>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 15.06.2024	 „Schnüsch“ Norddeutscher Eintopf mit dicken Et grünen Bohnen, Erbsen, Kartoffel- feln, Kohlrabi, Karotten, Kassler- u. Speckwürfel 7 b/c/4,5BE	 Scheibe vom Putenbraten * in Geflügelrahmsauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Kalbsgeschnetzeltes „Frühlings Art“ * mit Möhren, Erbsen und Champignons, dazu BIO-Reis 1(W),3,7 a/6BE	 3 Kartoffeltaschen „Tomate- Mozzarella“ * mit mediterranem Gemüse in Joghurt- Tomatensauce 1(W),7 5BE
Sonntag 16.06.2024	 Backschinken mit Speck-Zwiebel- Stipp, dazu Drillinge und Krautsalat 1(W),3,7,10 b/c/3,5BE	 Filet-Pfännchen * Hähnchenbrust in Pesto-Rahm mit Spargelragout, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,8(K) 3BE	 Putenbraten * in Senfsauce mit Estragon und Champignons, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7,10 3BE	 Kohlrabi-Pastinaken- Bratling * mit brauner Sauce, dazu Rüben-Kartoffelstampf 1(W),3,7 a/4BE
Montag 17.06.2024	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhack- fleischsauce 1(W) 8,5BE	 Kassler mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/z/3,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu junge BIO-Erbsen und Kartoffeln 1(W) a/4BE	 Tofupfanne mit buntem Gemüse * rote Et gelbe Paprika, Knob., Zucchini, Zwiebel, Tomatenwürfel, Thymian, Chili, Rosmarin, dazu Reis 6 6,5BE
Dienstag 18.06.2024	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 1(W,H),3,7 a/5BE	 Schweinenacken mit brauner Sauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 „Ammerländer Hühnersuppen- eintopf“ * mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9 2BE	 Tortellini an Gemüse-Sahnesauce * mit Broccoli und Karotten 1(W),3,7 7,5BE
Mittwoch 19.06.2024	 Paniertes Putenschnitzel * mit Geflügelrahm- sauce, dazu Pfannen- gemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 a/5,5BE	 „Räuberplatte“ kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln 7 z/4BE	 3 Hackbällchen in heller Sauce, dazu buntes Gemüse und Reis 1(W),3,7,10 7BE	 Spinat- Kartoffelaufauf * mit Zwiebeln, Tomatenwürfel, Knob. und Sahne mit Käse überbacken 3,7 3,5BE
Donnerstag 20.06.2024	 „Pikante Bauernpfanne“ mit Hackfleisch, Möhrenwürfel, Porree, saure Sahne, Champig- nons, dazu Kartoffeln 1(W,G),3,7 3BE	 Gebratene Hähnchenbrust * in Geflügelsauce mit Kaisergemüse, dazu Salzkartoffeln 1(W),12 a/b/c/e/3BE	 Putengeschnetzeltes * in Sauce, dazu Zucchini-gemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Milchreis * mit Zimt und Zucker 7 6,5BE
Freitag 21.06.2024	 Käse-Lauch-Eintopf * mit Rinderhackfleisch und Kartoffelwürfeln 1(W),7 2BE	 Scheibe vom Lammbraten * in dunkler Kräuter- sauce, dazu grüne Bohnen-Möhrenmix und Kartoffeln 1(W) a/4BE	 Gebratenes Buntbarschfilet * in milder Currysauce, dazu Broccoli und BIO-Reis 1(W),4,7 a/6,5BE	 Veganes Bami Goreng * indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse 1(W),6 5BE



	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 22.06.2024	 „Mecklenbruger Graupensuppe“ * mit Suppengrün und Rindfleisch, dazu ein Kaiserbrötchen 1(G),9 5BE	 Hühnerfrikassee „klassisch“ * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis 1(W),7,12 b/c/e/6BE	 Rindergulasch * mit Paprika und Zwiebeln, dazu Hörnchennudeln 1(W),3 a/6,5BE	  Blumenkohl im Backteig * mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 6BE
Sonntag 23.06.2024	 Hähnchenbrust „Italia“ * in Tomaten- Sauerrahmsauce, dazu mediterranes Gemüse und Tortiglioni 1(W),3,7 7BE	 Wildragout in Rahmsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1(W) a/z/5,5BE	 Kräuterbraten in Sauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	  Frühlingsrolle „Gourmet“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis 1(W),3,6 z/9BE
Montag 24.06.2024	 Gebr. Schweine- mettbällchen in fruchtiger Paprika-Tomatensauce, dazu Spiralnudeln 1(W),3,7,10 7,5BE	 „Berner Pfanne“ * Hähnchen- geschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti 1(W),3,7 4BE	 Frisches Fischfrikassee * mit Seelachstücken, Möhren, Sellerie und Erbsen, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7,9 3BE	  Veg. „Corn Chowder“ (Maissuppe) * m. Porree, Möhre, Chili, Paprika- und Currypul- ver, saure Sahne, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W),3,7 5,5BE
Dienstag 25.06.2024	 2 Geflügel-Wienerle (kalt) mit Pellkartoffelsalat und Senf 1(W),3,9,10 b/c/j/3,5BE	 Putenrahm- geschnetzeltes „Madras“ * in Currysauce mit Ananas, Kokos und Pflirsich, dazu Reis 1(W),3,7 6BE	 Hackbraten in brauner Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),10 a/3,5BE	  Pastinaken-Möhren- Kartoffelauflauf * mit Frühlingszwiebeln, Thymian und Crème fraîche 3,7 4BE
Mittwoch 26.06.2024	 Kassler-Möhren- Kartoffeleintopf mit Kassler, Möhren, Zwiebeln und Kartoffelwürfel b/c/3BE	 Spießbraten mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W) a/z/4BE	  2 gekochte Eier * in Senfsauce mit Spinat und Kartoffeln 1(W),3,7,10 3,5BE	  Farfalle „Tomate Mozzarella“ * mit Kirschtomaten und Basilikum 1(W) 7,5BE
Donnerstag 27.06.2024	 „Bud Spencer Bohnenpfanne“ mit Baked Beans, Würstchen, Zwiebeln, Kidneybohnen, Chili, dazu Stampfkartoffeln 7,10 b/c/4,5BE	 „Schlemmer- Putenschnitzel“ * dazu holländische Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1(W),3,7 4,5BE	 Gekochtes Rindfleisch * mit Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und eine kalte Beilage 1(W),7,12 a/c/e/h/3BE	  Gemüse „India“ mit Basmatireis * mit Kürbis, Curry, Soja- sauce, Frühlingszwie- beln, Sellerie, Karotten, Kokosmilch u. Ingwer 1(W),3,6,7 b/1,5BE
Freitag 28.06.2024	 Fischfrikadelle * mit Rahmerbsen, dazu Kartoffelpüree 1(W),3,4,7 5,5BE	 Wirsingroulade in Specksauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),7 a/b/c/3,5BE	 „Hausgemachte Kartoffelsuppe“ * mit einer Geflügel- bockwurst 7,9 b/c/j/4,5BE	  1 Valess „Gouda“ Filet (pan.) * mit Käsefüllung, dazu Rahmsauce, gebutterte Möhrenscheiben und Salzkartoffeln 1(W,H),3,7 a/4,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 29.06.2024	 Hähnchen „Cordon bleu“ * mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1(W),3,7 a/b/4,5BE	 Eisbeinfleisch in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/z/3,5BE	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,7 h/4BE	 Herzhafte Rosenkohlkartoffelpfanne * mit Möhren, Zwiebeln, Thymian, Muskat, Schnittlauch und Knoblauch 1(W),3,7 3,5BE
Sonntag 30.06.2024	 Pökelfleisch vom Schwein mit Rosinensauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/3,5BE	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ * mit Pilzen, Zwiebeln, Gewürzgurkenstreifen in Senfsauce, dazu BIO-Reis 1(W),7,10 a/b/e/6,5BE	 Sauerbraten vom Rind * in Sauce mit Schwarzwurzeln, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	 2 Veg. Maultaschen auf Biryani-Reis * mit Ingwer, Mandeln, Curry, Knobli., Rosinen, Rostzwiebeln, rote Paprika u. Erbsen 1(W),3,7 10BE
	 	 	 	

- 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

