



## Menüplan 31.3.2025 -04.04.2025

***	<b>Eintopf der Woche:</b>	<b>Nudeleintopf mit Hähnchenfleisch</b>
	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Mo</b>	<b>Bratwurst, Sauerkraut und Kartoffeln</b> <b>6,20€</b> A,E,K,L Stabilisatoren, Süßungsmittel, Emulgatoren	<b>Spirelli , Tomatensoße mit Wurst, Reibekäse</b> <b>5,50 €</b> A,F,I,K,L Stabilisatoren, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe Geschmacksverstärker, Emulgatoren, Süßungsmittel
<b>Di</b>	<b>Spätzle-Rosenkohl Auflauf</b> <b>5,50€</b> A,E,F Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker	<b>Tiegelwurst, Sauerkraut und Püree</b> <b>6,20€</b> A,E,F Geschmacksverstärker
<b>Mi</b>	<b>Fischfilet Bordolai, Rohkost Reis</b> <b>6,50€</b> A,B,E Konservierungsstoffe, Süßungsmittel, Antioxidationsmittel	<b>gefüllte Paprikaschote mit Reis</b> <b>6,20€</b> A,E,I Geschmacksverstärker
<b>Do</b>	<b>Blumenkohl-Käse Medaillon, Hollandaise, Kartoffeln</b> <b>6,20€</b> A,I,	<b>Sauerbraten, Rotkohl und Klößen</b> <b>6,70€</b> A,D Geschmacksverstärker
<b>FR</b>	<b>Jägerschnitzel, Gemüse Püree</b> <b>6,20€</b> A,K Stabilisatoren, Saurungsmittel, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Süß- und Säuremittel	<b>Spaghetti Bolognese</b> <b>6,00€</b> A

Gluten: Weizen-A; Roggen-A.A / Fisch-B / Krebstiere-C / Schwefeldioxide und Sulfite- D

Sellerie-E / Milch und Laktose-F / Sesamsamen-G / Nüsse-H.A

Eier-I / Lupinen -J / Senf-K / Soja-L / Weichtiere-M / Erdnüsse-N