









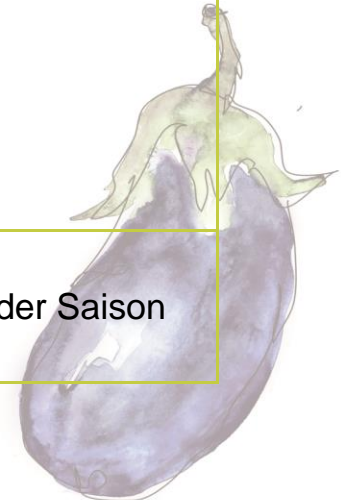
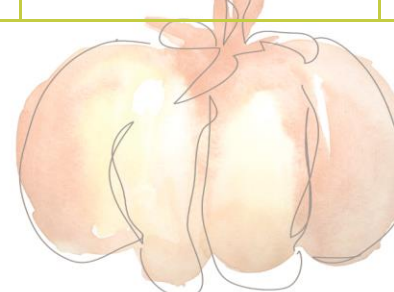


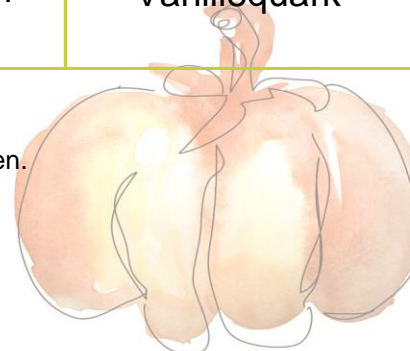
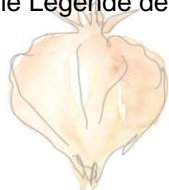
Woche 46	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Leicht & Lecker 	Kartoffel-Brokkoli Auflauf ^G 	Back- Kräuterkartoffeln mit Tzatziki ^G 	Perlgrauen ^{Ac} mit Rucola, Cherrytomaten und Petersilien-Pesto ^G 	Wunschessen Fischstäbchen ^{G,Aa, D} Joghurdipp ^G , Erbsengemüse-Reis 	Pizza Margaritha ^{Aa,Ac,G} mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella ^G 
Pasta Buffet 	Wunschessen Spaghetti ^{Aa} Bolognese-Soße ^I und Reibekäse ^G 	Pasta Buffet ^{Aa} 	Rote Linsensuppe Baguette ^{Aa,Ab,Ac} 	Pasta Buffet ^{Aa} 	Pasta Buffet ^{Aa} 
Salat Buffet 	Täglich: Salatbuffet mit hausgemachten Dressing Dressing <small>Deklaration wird beige stellt</small>				
unser Dessert 	Obst der Saison	Milchshake ^G	Obst der Saison	Schokoladen- Pudding ^G	Obst der Saison

Ihr Küchenchef und sein Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Änderungen Vorbehalten!
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.



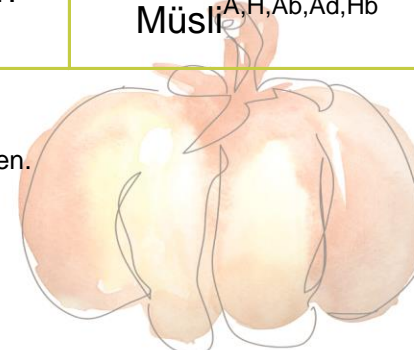
Woche 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Leicht & Lecker	Wunschessen warmer Milchreis ^G mit Zimt und Zucker	Seelachsfilet in Backteig ^{Aa,Ae,C,G} Dillsauce ^G Kartoffeln	Gemüse-Kartoffel Auflauf ^G	Putengulasch Bohngemüse dazu Spätzle ^{C,G}	Kichererbsen- Gemüsecurry mit Basmati-Reis
Die Grüne Küche	Pasta Buffet ^{Aa}	Pasta Buffet ^{Aa}	Kürbissuppe mit Ingwer und gerösteten Sonnenblumenkerne	Pasta Buffet ^{Aa}	Pasta Buffet ^{Aa}
Salat Buffet	Täglich:Salatbuffet mit hausgemachten Dressing Dressing <small>Deklaration wird beige stellt</small>				
unser Dessert	Obst der Saison	Früchtejoghurt ^G	Obst der Saison	Vanillequark ^G	Obst der Saison




Ihr Küchenchef und sein Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Änderungen Vorbehalten!
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.



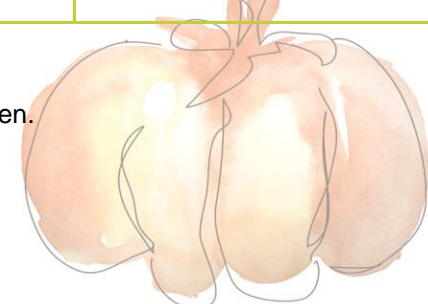
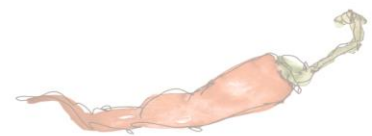
Woche 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Leicht & Lecker	Mediterrane Gemüsepfanne mit Cous Cous ^{Aa}	Seelachs-Ragout mit Salzkartoffeln	Schupfnudelpfanne ^{Aa,c} mit Spinat-Frischkäse-Sauce ^G	Hühnerfrikassee ^G mit Erbsen & Möhren dazu Reis	Ofenkartoffeln Kräuterquark ^G Brokkoliröschen mit Mandelblättchen ^{Ha}
Die Grüne Küche	Pasta Buffet ^{Aa}	Pasta Buffet ^{Aa}	Tomaten-Schmandsuppe ^G mit Gemüsewürfel und Reismudeln	Pasta Buffet ^{Aa}	Pasta Buffet ^{Aa}
Salat Buffet	Täglich: Salatbuffet mit hausgemachten Dressing Dressing <small>Deklaration wird beigelegt</small>				
unser Dessert	Obst der Saison	Apfel-Zimt-Quark ^G	Obst der Saison	Joghurt ^G mit Müsli ^{A,H,Ab,Ad,Hb}	Obst der Saison

Ihr Küchenchef und sein Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Änderungen Vorbehalten!
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.



Woche 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Leicht & Lecker	Fischfrikadelle Aa,C,G,J Erbsengemüse in Beschamelsoße ^G und Reis 	Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Ei ^C dazu Gewürzgurke und Ketchup 	 Rinderfrikadelle mit Apfel-Rotkohl und Spätzle ^{Aa} 	Blumenkohl überbacken in Käsesauce ^G Petersilien-Kartoffeln 	Gebratener Reis "Asia Style" 
Die Grüne Küche	Pasta Buffet ^{Aa} 	Pasta Buffet ^{Aa} 	Karotten-Creme Suppe mit Brötchen Aa 	Pasta Buffet ^{Aa} 	Pasta Buffet ^{Aa} 
Salat Buffet	Täglich: Salatbuffet mit hausgemachten Dressing Dressing Deklaration wird beige stellt				
unser Dessert	Obst der Saison	Obst der Saison	Nikolaus Überraschung	Schokoladen- Pudding ^G	Obst der Saison

Ihr Küchenchef und sein Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Änderungen Vorbehalten!
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.



Woche 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag 	Freitag
Leicht & Lecker	Chili sin Carne mit rote Linsen, Paprika, Mais und Kidneybohnen, Reis 	Seelachs ^{D in} Dillsauce Erbsen Kartoffeln 	Gemüsebratling ^{C, Aa} mit Karotten-Ragout dazu Reis 	Weihnachts-Menü Hähnchenbrust mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	Falafel ^{Aa} in Tomatenragoute Reis 
Die Grüne Küche	Pasta Buffet ^{Aa} 	Pasta Buffet ^{Aa} 	Bunter Kartoffeleintopf 	Pasta Buffet ^{Aa} 	Pasta Buffet ^{Aa} 
Salat Buffet	Täglich: Salatbuffet mit hausgemachten Dressing Dressing <small>Deklaration wird beige stellt</small>				
unser Dessert	Obst der Saison	Zitronenjoghurt ^G	Obst der Saison	Weihnachtsapfel	Obst der Saison

Ihr Küchenchef und sein Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Änderungen Vorbehalten!
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

