WOCHENMENÜ

21-26.12.2025

***VEGETARISCH**

ALLERGENE: C=EIER;E=ERDNÜSSE;D=FISCH; A=GLUTENHALTIGES GETREIDE;B=KREBSTIERE;P=LUPINEN;G=MILCH; H=SCHALENFRÜCHTE; O=SCHWFELDIOXID UND SULFITE;L=SELLERIE;M=SENF;N=SESAMSAMEN;F=SOJA; R=WEICHTIERE(MOLLUSKEN)

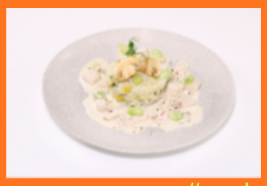
SONNTAG

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Napoli

MONTAG

Hünerrahmgeschnetzeltes mit Gemüsereis (A,G,L)



Gemüsecurry “mild” mit Reis (N,F,A,L)

DIENSTAG

Herzhafte Käsespätzle (C,A,G)

MITTWOCH

Penne Hirtenart

Chili sin Carne mit Kartoffel

DONNERSTAG

Tortellini in Rahmsauce

FREITAG

Fleischloaberln mit Röstkartoffelstampf und Champignonrahm (A,C,G,L,M)

Penne Napoli mit Tomatensauce (ohne Parmesan) (A)

WEEKLY MENU

21-26.12.2025

***VEGETARIAN**

ALLERGENS: C=EGGS;E=PEANUTS;D=FISH; A=CEREALS CONTAINING GLUTEN;B=CRUSTACEANS;P=LUPIN;G=MILK; H=NUTS; O=SULPHUR DIOXIDE&SULPHITES; L=CELERY;M=MUSTARD;N=SESAME SEEDS;F=SOYA; R=MOLLUSCS

SUNDAY

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Napoli

MONDAY

Chicken in cream sauce with vegetable rice (A,G,L)

Mild vegetable curry with reis (N,F,A,L)

TUESDAY

Savoury cheese noodles (C,A,G)

WEDNESDAY

Penne shepherd´s style

Chili sin carne with potatoes

THURSDAY

Tortellini in cream sauce

FRIDAY

Meatballs with roasted mashed potatoes & mushroom cream sauce (A,C,G,L,M)

Penne Napoli with fruity tomato sauce