



Jagesgerichte

10.11.25-14.11.25

MONTAG

- | | |
|---------|---|
| menu I | Pasta in Tomatensauce mit Auberginen, gebratenen Karottenwürfeln, Oliven und frischem Basilikum (vegan, a) |
| menu II | Hähnchen in Käse-Ei-Hülle, dazu Tomaten-Pasta mit Auberginen, Karotten, Oliven und frischem Basilikum (a,c,g) |

DIENSTAG

- | | |
|---------|--|
| menu I | Gemüsebällchen in Kräuter-Senf-Sauce mit Herbstgemüse und Salzkartoffeln (a,g) |
| menu II | Rinderhackbällchen in Kräuter-Senf-Sauce mit Herbstgemüse und Salzkartoffeln (a,c,g) |

MITTWOCH

- | | |
|---------|---|
| menu I | Gebackener Camembert mit Kürbispüree und Kartoffelgratin-Törtchen (a,c,g) |
| menu II | Putenrollbraten mit Bratenjus, Kürbispüree und Kartoffelgratin-Törtchen (a,c,g) |

DONNERSTAG

- | | |
|---------|--|
| menu I | Vegetarisches Moussaka mit Auberginen, Kartoffeln, Tomaten und cremiger Bechamel, überbacken mit Feta, dazu Gurken-Joghurt-Dip (g) |
| menu II | Putengyros aus der Pfanne mit Gurken-Joghurt-Dip und Gemüsereis (g) |

FREITAG

- | | |
|---------|--|
| menu I | Süßkartoffel-Gemüse-Curry in Kokosmilch mit Kichererbsen und Basmatireis (vegan) (f,k) |
| menu II | Teriyaki-Fischfilet mit Pak Choi und Basmatireis (d,f,k) |

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide (Weizengluten); b: Krebstiere; c: Eier; d: Fische; e: Erdnüsse; f: Soja(bohnen); g: Milch; h: Schalenfrüchte; i: Sellerie; j: Senf; k: Sesamsamen; l: Schwefeldioxid & Sulfite; m: Lupinen;n: Weichtiere