



# Jagesgerichte

## 09.02.26-13.02.26

### MONTAG

- menu I      Tofu-Mango-Curry mit frischem Koriander und Basmatireis (vegan)  
(f,k)
- menu II     Hähnchen-Mango-Curry mit frischem Koriander Basmatireis  
(f,k)

### DIENSTAG

- menu I      Rote-Bete-Risotto mit Ziegenkäse und Granatapfelferkernen  
(g)
- menu II     Kalbsragout mit Wurzelgemüse und roter Bete, dazu Kartoffelpüree  
(g,i)

### MITTWOCH

- menu I      Ravioli in Zitronen-Ricotta-Sauce mit getrockneten Tomaten  
(a,c,g)
- menu II     Gnocchi in Zitronen-Ricotta-Sauce mit Hähnchenbruststreifen und  
getrockneten Tomaten (a,c,g)

### DONNERSTAG

- menu I      Linsen-Spinat-Puffer mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark-Dip  
(a,c,g)
- menu II     Cordon Bleu von der Pute gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, dazu  
Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark-Dip (a,c,g)

### FREITAG

- menu I      Hirse-Gemüse-Pfanne mit orientalischen Gewürzen und getrockneten  
Aprikosen (vegan)
- menu II     Dinkel-Penne in Kräuter-Frischkäse-Sauce mit Brokkoli und Lachs  
(a,d,g)

#### 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