


































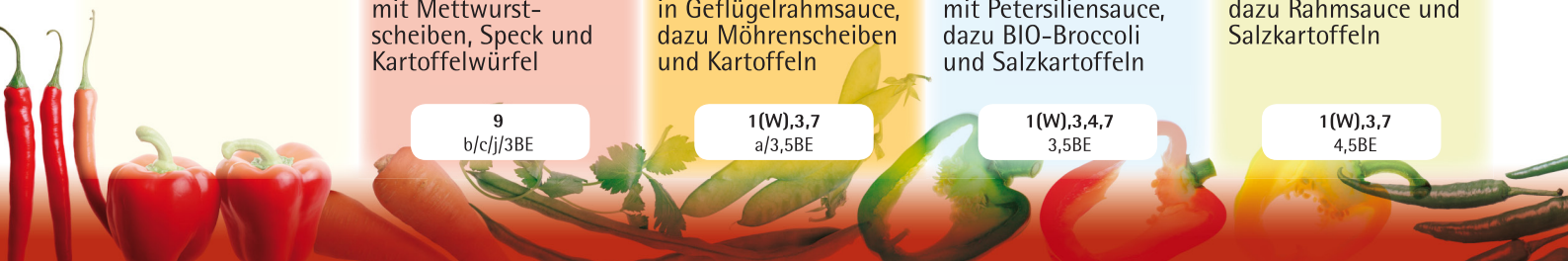







































































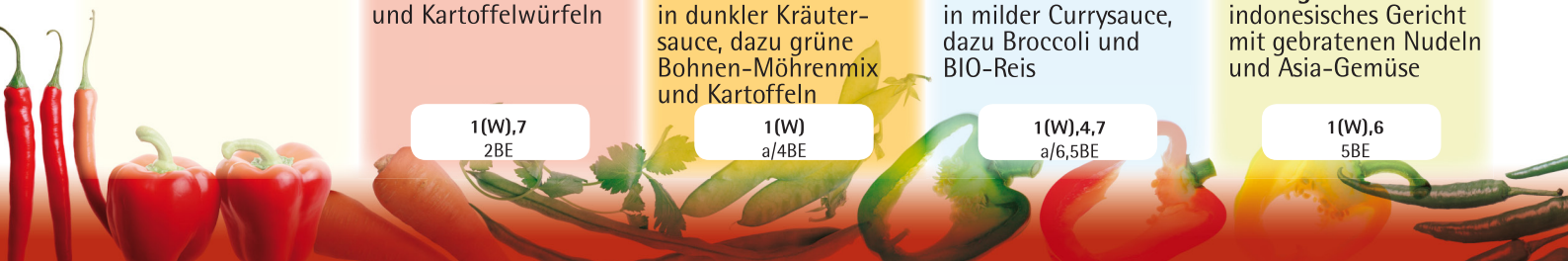






































	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 01.06.2024	 Westfälische Linsensuppe mit Tellerlinsen, Kartoffelwürfel und Mettendenscheiben <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">9 b/c/3BE</div>	 1 grobe Bratwurst mit Sauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),7 a/4BE</div>	 Schweinegulasch mit Spiralnudeln und Bohnensalat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W) a/h/6BE</div>	  “Vita-fit Reispfanne” * mit Fenchel, Möhren und Porree <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),7 6BE</div>
Sonntag 02.06.2024	 “Snirtje Braa” in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W) a/z/3,5BE</div>	 Kalbsragout * mit Waldpilzen und Spargelstücken, dazu Spätzle <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3 a/6,5BE</div>	 Zartes Hähnchenfilet * in Kräuter-Sauer- rahmsauce, dazu BIO-Broccoli und Wildreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 7BE</div>	  Käse-Rösti * mit Ratatouille, fein abgeschmeckt mit Kräutern der Provence <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">7 3BE</div>
Montag 03.06.2024	 Putenschnitzel „Balkan Art“ * in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W) z/8BE</div>	 Schweinefrikadelle mit Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3 a/4,5BE</div>	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">7 2,5BE</div>	  Spaghetti “con Spinaci” * Sauce mit Blattspinat, Gorgonzola, Frühlingszwiebeln und Knoblauch <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 8BE</div>
Dienstag 04.06.2024	 Schinken-Ei- Nudelgratin dazu Käsesauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,6,7,9 c/8,5BE</div>	 Frischer Spargel “Ammerländer Art” mit geräucherten Schinkenwürfeln in Buttersauce, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),7 b/c/3BE</div>	 Putensteak * mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W) a/3,5BE</div>	  3 Kartoffeltaschen “Frischkäse- Kräuter” * dazu Schnittlauchauce und Buttergemüse <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 4,5BE</div>
Mittwoch 05.06.2024	 Rinderhacksteak “Texas” vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,10 z/7BE</div>	 Panierte Bauchscheibe mit Bratensauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W) a/4,5BE</div>	 Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Lauchgemüse und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 a/b/c/j/3,5BE</div>	  3 Eierpfannkuchen * mit Apfelmus <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 c/6,5BE</div>
Donnerstag 06.06.2024	 Pikantes Wurstgulasch in Tomaten- Paprikasauce, dazu Makkaroni <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),9 b/c/7BE</div>	 Eisbeinflleisch mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W) a/b/c/z/3,5BE</div>	 Rinder- geschnetzeltes * mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 a/3BE</div>	  Nudelgratin “del Sol” * Makkaroni mit Grill- gemüse und Käse über- backen, dazu fruchtige Tomatensauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),7 9,5BE</div>
Freitag 07.06.2024	 Weißer Bohneneintopf mit Mettwurst- scheiben, Speck und Kartoffelwürfel <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">9 b/c/lj/3BE</div>	 Gebratene Putenbrust * in Geflügelrahmsauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 a/3,5BE</div>	 Gebratenes Schellfischfilet * mit Petersiliensauce, dazu BIO-Broccoli und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,4,7 3,5BE</div>	  2 Kohlrabi- Kräutermedaillons * dazu Rahmsauce und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 4,5BE</div>

















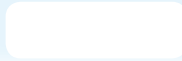



	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 08.06.2024	 <p>„Münsterländer Wirsingtopf“ mit Kartoffelwürfel und Mettwurst- scheiben</p> <p>7 b/c/3BE</p>	 <p>Kasslerbraten mit brauner Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/b/c/z/4BE</p>	 <p>Frikadelle mit brauner Sauce, Grüne-Bohnen-Mix mit Mais, Möhren und Pilzen, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3 a/4BE</p>	  <p>BIO-Polenta- Käseschnitten * auf hellem Gemüseragout, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</p>
Sonntag 09.06.2024	 <p>Bratrippchen mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/z/3,5BE</p>	 <p>„Feiner Ratsherrentopf“ * Hähnchenfilet in Rahm-Zwiebel-Speck- Pfifferlingssauce, dazu Broccoli u. Kartoffeln</p> <p>1(W),7 b/c/3,5BE</p>	 <p>Schweinebraten mit Sauce, dazu BIO-Rosenkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/3,5BE</p>	  <p>„Retropfanne“ * Pastinaken, Knollen- sellerie, Möhren, Zwiebeln, Curry, Topinambur und Vollkornreis</p> <p>1(W),7 7BE</p>
Montag 10.06.2024	 <p>„Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis</p> <p>7BE</p>	 <p>Krakauer mit brauner Sauce, Rahmwirsing und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/b/c/j/3,5BE</p>	 <p>Putengulasch * in Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	  <p>Sesam-Karotten- Knuspersticks * mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,11 6BE</p>
Dienstag 11.06.2024	 <p>Jägerschnitzel mit Champignon- rahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE</p>	 <p>Lasagne „al Forno“ * mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsauce</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</p>	  <p>Eieromelette * dazu Spargel- Möhrenragout in Bärlauchsauce, dazu Kartoffelpüree</p> <p>1(W),3,7 3BE</p>	  <p>Kokos-Zucchini- Curry * mit grünen und gelben Zucchini-scheiben, Kokosmilch und Curry, dazu BIO-Reis</p> <p>1(W) 6BE</p>
Mittwoch 12.06.2024	 <p>Vollkornspirelli „Jutta“ * dazu Broccoli- Sahnesauce, mit Geflügelbällchen</p> <p>1(W),3,7,10 8,5BE</p>	 <p>Bauernfrikadelle mit pikanter Senssauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu grüne Bohnen und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,10 a/z/4,5BE</p>	 <p>Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Euromix und Kartoffeln</p> <p>1(W),7,9 a/3BE</p>	  <p>Kartoffel-Gemüse- auflauf mit Feta * Zucchini, Tomate, Basilikum, Kräuter und Käse überbacken</p> <p>3,7 3,5BE</p>
Donnerstag 13.06.2024	 <p>„Omas Erbsensuppe“ mit Speckwürfel, Zwiebeln und einer Bockwurst</p> <p>9 b/c/j/3BE</p>	 <p>„Bergsteigers Kartoffelgratin“ * mit Rinderhackfleisch, Kartoffelscheiben und Pilzen, mit Käse über- backen</p> <p>1(W),7,12 b/c/e/3BE</p>	 <p>Hühnerfrikassee in Senssauce * mit Kapern, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3,5BE</p>	  <p>Spaghetti Napoli * mit Tomaten- Basilikumsauce</p> <p>1(W) 9BE</p>
Freitag 14.06.2024	 <p>Schwäbische Käsespätzle Pfannengericht mit Käse, gegrillten Zwiebelwürfel und Speck</p> <p>1(W),3,7 b/c/d/7BE</p>	 <p>Seelachs „Bordelaise“ * mit Ratatouillegemüse und Rosmarin- kartoffeln</p> <p>1(W),4,7 4,5BE</p>	 <p>Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch * mit Suppengrün, Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffelwürfel und Bohnenkraut</p> <p>9 2,5BE</p>	  <p>Grünkern-Käse- Medaillon * in Vollkornsesam- panade, mit Rahm- erbsen und Kartoffeln</p> <p>1(W,D),3,6,7,9,11 6BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 15.06.2024	 „Schnüsch“ Norddeutscher Eintopf mit dicken Et grünen Bohnen, Erbsen, Kartof- feln, Kohlrabi, Karotten, Kassler- u. Speckwürfel 7 b/c/4,5BE	 Scheibe vom Putenbraten * in Geflügelrahmsauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Kalbsgeschnetzeltes „Frühlings Art“ * mit Möhren, Erbsen und Champignons, dazu BIO-Reis 1(W),3,7 a/6BE	  3 Kartoffeltaschen „Tomate- Mozzarella“ * mit mediterranem Gemüse in Joghurt- Tomatensauce 1(W),7 5BE
Sonntag 16.06.2024	 Backschinken mit Speck-Zwiebel- Stipp, dazu Drillinge und Krautsalat 1(W),3,7,10 b/c/3,5BE	 Filet-Pfännchen * Hähnchenbrust in Pesto-Rahm mit Spargelragout, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,8(K) 3BE	 Putenbraten * in Senfsauce mit Estragon und Champignons, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7,10 3BE	  Kohlrabi-Pastinaken- Bratling * mit brauner Sauce, dazu Rüben-Kartoffelstampf 1(W),3,7 a/4BE
Montag 17.06.2024	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhack- fleischsauce 1(W) 8,5BE	 Kassler mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/z/3,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu junge BIO-Erbsen und Kartoffeln 1(W) a/4BE	  Tofupfanne mit buntem Gemüse * rote Et gelbe Paprika, Knob., Zucchini, Zwiebel, Tomatenwürfel, Thymian, Chili, Rosmarin, dazu Reis 6 6,5BE
Dienstag 18.06.2024	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 1(W,H),3,7 a/5BE	 Schweinenacken mit brauner Sauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 „Ammerländer Hühnersuppen- eintopf“ * mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9 2BE	  Tortellini an Gemüse-Sahnesauce * mit Broccoli und Karotten 1(W),3,7 7,5BE
Mittwoch 19.06.2024	 Paniertes Putenschnitzel * mit Geflügelrahm- sauce, dazu Pfannen- gemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 a/5,5BE	 „Räuberplatte“ kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln 7 z/4BE	 3 Hackbällchen in heller Sauce, dazu buntes Gemüse und Reis 1(W),3,7,10 7BE	  Spinat- Kartoffelaufauf * mit Zwiebeln, Tomatenwürfel, Knob. und Sahne mit Käse überbacken 3,7 3,5BE
Donnerstag 20.06.2024	 „Pikante Bauernpfanne“ mit Hackfleisch, Möhrenwürfel, Porree, saure Sahne, Champig- nons, dazu Kartoffeln 1(W,G),3,7 3BE	 Gebratene Hähnchenbrust * in Geflügelsauce mit Kaisergemüse, dazu Salzkartoffeln 1(W),12 a/b/c/e/3BE	 Putengeschnetzeltes * in Sauce, dazu Zucchini-gemüse und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	  Milchreis * mit Zimt und Zucker 7 6,5BE
Freitag 21.06.2024	 Käse-Lauch-Eintopf * mit Rinderhackfleisch und Kartoffelwürfeln 1(W),7 2BE	 Scheibe vom Lammbraten * in dunkler Kräuter- sauce, dazu grüne Bohnen-Möhrenmix und Kartoffeln 1(W) a/4BE	 Gebratenes Buntbarschfilet * in milder Currysauce, dazu Broccoli und BIO-Reis 1(W),4,7 a/6,5BE	  Veganes Bami Goreng * indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse 1(W),6 5BE



	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 22.06.2024	 <p>„Mecklenbruger Graupensuppe“ * mit Suppengrün und Rindfleisch, dazu ein Kaiserbrötchen</p> <p>1(G),9 5BE</p>	 <p>Hühnerfrikassee „klassisch“ * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis</p> <p>1(W),7,12 b/c/e/6BE</p>	 <p>Rindergulasch * mit Paprika und Zwiebeln, dazu Hörnchennudeln</p> <p>1(W),3 a/6,5BE</p>	  <p>Blumenkohl im Backteig * mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 6BE</p>
Sonntag 23.06.2024	 <p>Hähnchenbrust „Italia“ * in Tomaten- Sauerrahmsauce, dazu mediterranes Gemüse und Tortiglioni</p> <p>1(W),3,7 7BE</p>	 <p>Wildragout in Rahmsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße</p> <p>1(W) a/z/5,5BE</p>	 <p>Kräuterbraten in Sauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/3,5BE</p>	  <p>Frühlingsrolle „Gourmet“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis</p> <p>1(W),3,6 z/9BE</p>
Montag 24.06.2024	 <p>Gebr. Schweine- mettbällchen in fruchtiger Paprika-Tomatensauce, dazu Spiralnudeln</p> <p>1(W),3,7,10 7,5BE</p>	 <p>„Berner Pfanne“ * Hähnchen- geschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti</p> <p>1(W),3,7 4BE</p>	 <p>Frisches Fischfrikassee * mit Seelachstücken, Möhren, Sellerie und Erbsen, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7,9 3BE</p>	  <p>Veg. „Corn Chowder“ (Maissuppe) * m. Porree, Möhre, Chili, Paprika- und Currypul- ver, saure Sahne, dazu ein Kaiserbrötchen</p> <p>1(W),3,7 5,5BE</p>
Dienstag 25.06.2024	 <p>2 Geflügel-Wienerle (kalt) mit Pellkartoffelsalat und Senf</p> <p>1(W),3,9,10 b/c/j/3,5BE</p>	 <p>Putenrahm- geschnetzeltes „Madras“ * in Currysauce mit Ananas, Kokos und Pflirsich, dazu Reis</p> <p>1(W),3,7 6BE</p>	 <p>Hackbraten in brauner Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln</p> <p>1(W),10 a/3,5BE</p>	  <p>Pastinaken-Möhren- Kartoffelauflauf * mit Frühlingszwiebeln, Thymian und Crème fraîche</p> <p>3,7 4BE</p>
Mittwoch 26.06.2024	 <p>Kassler-Möhren- Kartoffeleintopf mit Kassler, Möhren, Zwiebeln und Kartoffelwürfel</p> <p>b/c/3BE</p>	 <p>Spießbraten mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/z/4BE</p>	  <p>2 gekochte Eier * in Senfsauce mit Spinat und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 3,5BE</p>	  <p>Farfalle „Tomate Mozzarella“ * mit Kirschtomaten und Basilikum</p> <p>1(W) 7,5BE</p>
Donnerstag 27.06.2024	 <p>„Bud Spencer Bohnenpfanne“ mit Baked Beans, Würstchen, Zwiebeln, Kidneybohnen, Chili, dazu Stampfkartoffeln</p> <p>7,10 b/c/4,5BE</p>	 <p>„Schlemmer- Putenschnitzel“ * dazu holländische Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</p>	 <p>Gekochtes Rindfleisch * mit Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und eine kalte Beilage</p> <p>1(W),7,12 a/c/e/h/3BE</p>	  <p>Gemüse „India“ mit Basmatireis * mit Kürbis, Curry, Soja- sauce, Frühlingszwie- beln, Sellerie, Karotten, Kokosmilch u. Ingwer</p> <p>1(W),3,6,7 b/1,5BE</p>
Freitag 28.06.2024	 <p>Fischfrikadelle * mit Rahmerbsen, dazu Kartoffelpüree</p> <p>1(W),3,4,7 5,5BE</p>	 <p>Wirsingroulade in Specksauce, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),7 a/b/c/3,5BE</p>	 <p>„Hausgemachte Kartoffelsuppe“ * mit einer Geflügel- bockwurst</p> <p>7,9 b/c/j/4,5BE</p>	  <p>1 Valess „Gouda“ Filet (pan.) * mit Käsefüllung, dazu Rahmsauce, gebutterte Möhrenscheiben und Salzkartoffeln</p> <p>1(W,H),3,7 a/4,5BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 29.06.2024	 Hähnchen „Cordon bleu“ * mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1(W),3,7 a/b/4,5BE	 Eisbeinfleisch in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/z/3,5BE	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,7 h/4BE	  Herzhafte Rosenkohlkartoffelpfanne * mit Möhren, Zwiebeln, Thymian, Muskat, Schnittlauch und Knoblauch 1(W),3,7 3,5BE
Sonntag 30.06.2024	 Pökelfleisch vom Schwein mit Rosinensauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/3,5BE	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ * mit Pilzen, Zwiebeln, Gewürzgurkenstreifen in Senfsauce, dazu BIO-Reis 1(W),7,10 a/b/e/6,5BE	 Sauerbraten vom Rind * in Sauce mit Schwarzwurzeln, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	  2 Veg. Maultaschen auf Biryani-Reis * mit Ingwer, Mandeln, Curry, Knobli., Rosinen, Rostzwiebeln, rote Paprika u. Erbsen 1(W),3,7 10BE
				
				

- Jedes Gericht enthält ein Dessert (Auflistung und Deklaration siehe Beiblatt) -

Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:

- | | | |
|------------------------------|---|--|
| = fleischlos | i = bei Aspartam zusätz. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“ | 5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus |
| * = ohne Schweinefleisch | j = mit Phosphat | 6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus |
| a = mit Farbstoff | k = coffeinhaltig | 7 = Milch und Erzeugnisse daraus |
| b = mit Konservierungsstoff | l = chininhaltig | 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus ** |
| c = mit Antioxidationsmittel | z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n) | 9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus |
| d = mit Geschmacksverstärker | 1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus * | 10 = Senf und Erzeugnisse daraus |
| e = geschwefelt | 2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus | 11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus |
| f = geschwärzt | 3 = Eier und Erzeugnisse daraus | 12 = Schwefeldioxid und Sulfite |
| g = gewachst | 4 = Fische und Erzeugnisse daraus | 13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus |
| h = mit Süßungsmittel(n) | | 14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus |

Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung,...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

- „Leicht und bekömmlich“: mild gewürzt, schonend gekocht, mit Zutaten, die besonders verträglich sind
- Sonderkostformen, wie glutenfrei, lactosefrei, kaliumarm etc. können auf Wunsch zubereitet werden
- Unsere Menüs haben eine Einwaage von ca. 450 - 500 ml
- Alle BE-Angaben sind ohne Dessert berechnet

* = (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme
** = (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse



Es kocht:

...täglich frisch & lecker

