

Mittagstisch



KW36 – 31.08.2026 – 04.09.2026

Montag, 31.08.2026

Orient-Klassiker - Zart Gewürzter Döner-Teller, serviert mit Reis

A1;A8;A12 - R

Oder

Knusprige Pinsa mit frischem Vegetarischem Belag

A1;A12;A22

Dienstag, 01.09.2026

Tortellini `Toscana` - feine soße mit herzhaftem Bauernschinken

Und würzigem Rucola

A1;A8;A12-S

Oder

Asia-Pfanne – Goldbrauen gebratener Tofu
mit frischem Gemüse und Mie-Nudeln



A1;A8;A11,A23

Mittwoch, 02.09.2026

Angebratener Fleischkäse mit knusprigen Bratkartoffeln

A12;A22-S

Oder

Schupfnudel-Pfanne mit frischem angeröstetem Gemüse

A1;A8;A12

Donnerstag, 03.09.2026

Spaghetti Polpettine – Frische Pasta mit saftigen Hackbällchen
in aromatisch-fruchtiger Tomatensoße

A1;A8;A12 -G

Oder

Pasta al Pesto – Frische Pasta geschwenkte in hausgemachtem Basilikum Pesto

A1;A8;A12,A13

Freitag, 04.09.2026

Goldene Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und cremigem Rahm-Spinat

A1;A9;A12,A13-F

Oder

Knusprige Gemüse-Puffer, serviert mit frischem Kräuter-Quark Dip

A1;A8;A12,A13

Menü 1 oder 2 = EUR 8,00

Tagessuppe, & Nachtisch = jeweils EUR 1,50

Beilagen Salat = EUR 2,00

Allergene:

A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Krebstiere, A8 Eier,
A9 Fische, A10 Erdnüsse, A11 Sojabohnen, A12 Milch, A13 Mandeln, A14 Haselnüsse, A15 Walnüsse,
A16 Cashewnüsse, A17 Pecannüsse, A18 Paranüsse, A19 Pistazien, A20 Macadamia- oder Queensland Nüsse,
A21 Sellerie, A22 Senf, A23 Sesamsamen, A24 Schwefeloxid und Sulfite, A25 Lupine, A26 Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Phosphat, 4 Konservierungsstoffe

Fleischsorten:

S = Schwein, R = Rind, G = Geflügel, K = Kalb, L = Lamm, W = Wild, F/M = Fisch/Meeresfrüchte

