



Fraiche Cuisine

Von 28.04.2025 bis 02.05.2025

KW: 18



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeisen	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi) Griechischer Salat mit Feta ^{e,z}	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi) Bunter-Reissalat ^z (Mais, Paprika, Gurken)	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi) Blatt-Salat mit Radieschen ^z und Joghurt Dressing ^e	Feiertag	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi) Coleslaw ^{z,e}
Hauptgericht 1	Pasta ^a mit Tomaten-Cremesauce ^e und Hähnchenstreifen	Kaiserschmarrn ^{a,e,b,a1} mit Kirschkompott ^{14,z}	Cordon-Bleu ^e (Geflügel) mit fruchtiger Paprikasauce ^{d,g,e}	Feiertag	Cheeseburger ^{a,a1,e1} mit Röstzwiebeln, Gurken ^h , und Ketchup ¹⁴
Hauptgericht 2 (Vegetarisch)	Pasta ^a mit Tomaten-Cremesauce ^e	Vegane(r) Knusperchnitzel ^{a1,a2} mit Paprikasauce ^{d,g,e}	Vegane(r) Knusperchnitzel ^{a1,a2} mit fruchtiger Paprikasauce ^{d,g,e}	Feiertag	Veggi-Burger ^{a,a1,e1} mit Röstzwiebeln, Gurken ^h , und Ketchup ¹⁴
Gemüse			Grüne Bohnen		
Beilagen	Nudeln ^a		Reis		Kartoffelwedges ¹⁴
Nachspeise 1	Kirsch-Joghurt ^e	Schoko-Pudding ^e	Mango-Creme ^{e,z}		Doppelkeks ^{a1,b,d,e,f,l}
Nachspeise 2	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst		Frisches Obst
Alternativen	8	7	6		9
Wir bieten auch Laktose- und Glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.					
<p>Änderungen vorbehalten!</p> <p>1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Schwefeldioxid 6 Schwefelwasserstoff 7 Phosphat 8 Milchweiß 12 Taurin 13 Phenylalaninquelle 14 Süßungsmittel a Glutenhaltiges Getreide (nicht weiter gekennzeichnetes Getreide gilt als a1 Weizen) a2 Roggen a3 Hafer a4 Dinkel b Eier c Fisch d Soja e Milch (Laktose) f Schalenfrüchte - f1 Mandeln f2 Haselnüsse g Sellene h Senf i Sesamsamen l Erdnüsse n Lupinen x Weichtiere y Krebstiere z Schwefeldioxid und Sulfite</p> <p>Hinweis zum Haftungsausschluss: Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben beziehen sich auf die rezeptgemäß verwendeten Zutaten. In unserem Betrieb werden verschiedene Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen. Änderungen vorbehalten!</p>					
<p>Wichtig! Aktuelle Allergenaussage auf täglichem Lieferschein</p>					