

KW 06 03.02.-07.02.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Warmmacher	Erbseneintopf nach Kraichgauer Art mit Geflügelwurst *1,3, i	Grillsteak vom Schwein mit Schmorzwiebeln, Ofenkartoffel und Salat *l,j	Geflügelragout in Currysoße, mit Naturreis und Blattsalat *a,i,	Döner Teller *G*mit Dip, frittierten Kartoffeln und Möhrensalat *1,2,3, a, i, j, f	Seelachsfilet mit Schwenkkartoffeln und Blattsalat *a,c,d,g,i
Vitaminkick	Gemüse Risotto mit frischen Kräutern und einer Gemüsebratschnitte, dazu Karottensalat *a, c, g, i	Pfannengemüse in Kokossoße mit Naturreis *i	Portion Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Blattsalat *g	Herzhaftes Pilzrahmragout mit frischen Kräutern und Semmelknödeln *a,c,g,i	Vegetarische Ravioli mit Tomatensoße und Blattsalat *a
Vegan Nur in der Mensa	Auberginenscheiben mit Tomatenreis und Salat der Saison *	Weizenragout mit Herbstgemüse und Salat *a1,	Buddha Bowl mit Süßkartoffel, Kichererbsen und Couscous *i,a1	Tagliatelle in Paprikasoße *l, a1	Kartoffel mit Spinat und geräucherter Tofu f

Allergene: a-Glutenhaltig, a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer, b-Krebstiere, c-Ei und Eierzeugnisse, d-Fisch und Fischerzeugnisse, e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f-Soja und Sojaerzeugnisse, g-Milch und Milcherzeugnisse (Laktose), h-Schalenfrüchte, h1-Mandeln, h2-Haselnüsse, h3-Walnüsse, h4-Cashewnüsse, h5-Pecannüsse, h6-Paranüsse, h7-Pistazien, h8-Macadamiannüsse, h9-Queenlandnüsse, i-Sellerie, j-Senf und Senferzeugnisse, k-Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, l-Schwefeldioxid und Sulfite, m-Lupinen, n-Weichtiere
Zusatzstoffe: 1-Konservierungsstoff, 2-Farbstoff, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Saccharin, 10-Cyclamat, 11-Phenylalaninquelle, 12-Acesulfam, 13-chininhaltig, 14-coffeinhaltig, 15-gentechnisch verändert, A-Alkohol, R- Rindfleisch, S-Schweinefleisch