

# WOCHENSPEISEPLAN

26.09. – 01.10.

MONTAG	<b>Rotwein-Risotto mit Mangold, Kürbis und Walnüsse</b> (Vegan)	7,80 €
	<b>Spitzkohl-Bohnen-Süßkartoffel-Eintopf mit VK-Brot</b> (GG)	7,80 €
DIENSTAG	<b>Tomatisierte Fenchel-Brokkoli-Pfanne mit Kräuterkartoffeln</b>	7,80 €
	<b>Kürbis-Mandel-Pasta mit Mangold</b> (GG, N, Vegan)	7,80 €
MITTWOCH	<b>Karamellisiertes Wurzelgemüse mit Sesam und Kartoffelstampf</b> (M, SM)	7,80 €
	<b>Dinkelspätzle-Pfanne mit Chinakohl, Paprika und Pilze</b> (GG, E)	7,80 €
DONNERSTAG	<b>Putengyros mit Tomatenreis, Krautsalat und Tsatsiki</b> (M)	9,90 €
	<b>Mildes Curry mit Kürbis, Kohl und Kichererbsen, dazu Fladenbrot</b> (GG, M)	7,80 €
FREITAG	<b>Frittata mit Lauch, Fenchel und Kirschtomaten, dazu Blattsalat</b>	7,80 €
	<b>Wirsingröllchen mit Graupen-Gemüse-Füllung und Meerrettich-Sauce</b> (Vegan)	7,80 €
SAMSTAG	<b>Tagesgericht</b>	

## ALLERGENE



glutenhaltiges  
Getreide (GG)



Eier (E)



Nüsse (N)



Milch (M)



Sellerie (SE)



Sesam-  
samen (SM)



Weichtiere (W)



Krebstiere (K)



Fische (F)



Soja-  
bohnen (S)



Schalen-  
früchte (SF)



Senf (SN)



Sulfite (SU)



Lupinen (L)