Wochenkarte

Kalenderwoche 48 | 23.11. – 27.11.

	Tagesgericht	Tagesgericht vegan	Salat / Dressing
Montag 23.11.	**Spaghetti Bolognese** mit frischem Rucola und Parmesan *Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Sellerie*	**Pasta** mit Tomatensauce, gebratenem Gemüse und gerösteten Sonnenblumenkernen *Allergene: Glutenhaltiges Getreide*	**Oriental Protein Salat** *Allergene: Gluten/Gerste, Laktose*
Dienstag 24.11.	**Gebratene Hähnchenbrust** mit Orangen-Pfeffer-Sauce und Reis, dazu frischer Karottensalat *Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Sellerie*	**Falafel** mit Hummus und Petersilien-Bulgur und Minze *Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Hülsenfrüchte, Sesamsamen*	**Funky Falafel Salat** *Allergene: Senf*
Mittwoch 25.11.	**Rindergulasch** mit gemischten Pilzen und Spätzle *Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Sellerie*	**Mediterranes Ofengemüse** mit Kräutercouscous und Zitronen-Joghurt-Dip *Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Sojabohnen*	**Goat Cheese Salat** *Allergene: Laktose*
Donnerstag 26.11.	**Backfisch** mit mediterranem Ofengemüse mit Fenchel, Drillinge und Remoulade *Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fisch, Senf*	**Indisches Linsen-Dal** mit Tomate und Kokosmilch, Basmati-Reis und Koriander-Dip *Allergene: Hülsenfrüchte*	**Autumn Turkey Salat** *Allergene: Glutenhaltiges Getreide*
Freitag 27.11.	**Kasseler (Schwein)** mit Sauerkraut, Bratensauce und frischen Heidekartoffeln *Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfit*	**Vegane Frikadelle** mit Kartoffelstampf, Zwiebelsauce, Erbsen und Möhren *Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Sojabohnen, Hülsenfrüchte, Senf*	**Golden Halloumi Salat** *Allergene: Gluten/Gerste, Laktose*