



## Tagesgerichte für die KW 38 vom 16. bis 20. September 2019

### Montag 16. September

Gericht 1:	<i>Mariniertes Schweinerückensteak</i> auf mediterranem Gemüse und Bandnudeln	(50 / a, c, g) <u>5,50 €</u>
Gericht 2:	<i>Herbstliche Gemüsepfanne</i> mit Möhren, Petersilienwurzeln, Wirsing und Kartoffeln in Kräuterbutter	(vegetarisch / g) <u>4,50 €</u>

### Dienstag 17. September

Gericht 1:	<i>Hühnerfrikassee</i> mit Erbsen und Champignons, dazu Salat und Butterreis	(53 / a, g) <u>5,50 €</u>
Gericht 2:	<i>Flammkuchen Athena</i> mit Ziegenkäse und Honig	(vegetarisch / a, c, g) <u>4,50 €</u>

### Mittwoch 18. September

Gericht 1:	<i>Lauch-Frischkäse-Schnitzel</i> mit frischem Porree und rahmiger Käsesoße überbacken, dazu Pommes croquettes	(50 / a, c, g) <u>5,50 €</u>
Gericht 2:	<i>Großer Salatteller mit Fetakäse</i> und Kräuterbutter-Baguette	(vegetarisch / a, g) <u>4,50 €</u>

### Donnerstag 19. September

Gericht 1:	<i>Sauerländer Krautwickel</i> Roulade von Bauchfleisch mit Sauerkraut gefüllt, dazu Kartoffeln	(50 / c, j) <u>5,50 €</u>
Gericht 2:	<i>Vegetarische Gemüselasagne</i> mit frischen Gemüsestreifen und Käse gebacken	(vegetarisch / a, c, g, i) <u>4,50 €</u>

### Freitag 20. September

Gericht 1:	<i>Wurstgulasch nach Zingarra Art</i> mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat	(2, 3, 8, 37 / 50 / j) <u>5,50 €</u>
Gericht 2:	<i>Italienische Pastapfanne</i> mit Paprika, Knoblauch, Kräutern und Tomatensoße	(vegetarisch / a) <u>4,50 €</u>

#### Zusatzstoffe

1 Farbstoff	6 geschwärzt
2 Konservierungsstoffe	7 gewachst
3 Antioxidationsmittel	8 Phosphat
4 Geschmacksverstärker	37 Süßungsmittel
5 geschwefelt	

#### zusätzliche Angaben

50 mit Schweinefleisch
51 mit Rindfleisch
52 mit Kalbfleisch
53 mit Geflügel
54 mit Wildfleisch

#### Allergene

a Gluten
b Krebstiere
c Eier
d Fisch
e Erdnüsse

f Soja
g Laktose
h Schalenfrüchte
i Sellerie
j Senf

k Sesam
l Schwefeldioxid
m Lupinen
n Weichtiere