

# HÖMMA, WAT LECKER!

## BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **6**

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €\* 

	<b>1</b> Tages- angebot 7,25 €	<b>2</b> Leichte Küche 9,20 €	<b>3</b> Leckere Vielfalt 10,40 €	<b>4</b> Leib- gerichte 10,40 €	<b>5</b> Vegetarische Menüs 7,90 €	<b>6</b> Leckeres aus'm Pott 8,50 €	<b>7</b> Salat & Gedöns (kalt) 8,30 €	<b>8</b> Süß & Fruchtig 7,70 €
<b>Mo</b> 03. 02.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>(G) 2,4,5,A,S</small>	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>A,1,Ri</small>	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis <small>(G) 5,A,Gef,1</small>	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleine Möhren und Spätzle <small>(C) 1,G,1,A,1,S</small>	Spaghetti 'Funghi' Italienische Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl <small>(G) 1,A,1,veg</small>	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle <small>(C) 1,5,A,S,Sn</small>	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>(C) 1,G,1,2,3,5,A,1,S</small>	Milchreis mit heißen Kirschen <small>(G) 1,5,veg</small>
<b>Di</b> 04. 02.	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis <small>(G) 1,A,F,Gef,1</small>	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln <small>3,5,A,1,S</small>	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis <small>(G) 5,A,1,S</small>	Zartes Hähnchenbrustfilet 'Florentiner Art' auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln <small>(G) 5,A,F,Gef,1</small>	Mini Frühlingsrollen mit Chinesischem Gemüse und feinem Wildreis <small>(C) 1,G,1,3,A,F,1,veg</small>	Grünkohleintopf mit Kasslerwürfel <small>2,5,A,1,S,Sn</small>	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <small>(C) 1,G,1,2,3,4,5,S,Sn</small>	Germknödel mit Vanillesauce <small>(C) 1,G,1,5,A,veg</small>
<b>Mi</b> 05. 02.	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis <small>3,5,A,1,S</small>	Geflügel Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln <small>(C) 1,G,1,A,F,Gef,1,Sn</small>	Vollkorn-Spaghetti 'Tonno' Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat <small>(D) 1,3,5,A,1</small>	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel <small>(G) 1,2,5,Ri</small>	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln <small>(C) 1,G,1,5,A,1,veg</small>	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis <small>A,1,Ri</small>	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalten, dazu Haus-Dressing <small>(C) 1,G,1,2,3,5,Sn,veg</small>	Griesflammeri 'Baden Baden' mit Fruchtsoße <small>(G) 1,5,A,veg</small>
<b>Do</b> 06. 02.	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree <small>(D) 1,G,1,3,5,A,1,Sn</small>	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbraten <small>2,4,A,Gef,1</small>	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat <small>(C) 1,2,3,5,A,Gef,1,Sn</small>	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>(G) 1,5,A,1,S</small>	Gedünstetes Gemüse mit Sauce 'Holländische Art' dazu Petersilienkartoffeln <small>(G) 1,veg</small>	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse <small>(G) 1,A,1,veg</small>	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <small>(C) 1,G,1,2,3,5,Sn,veg</small>	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <small>(G) 1,5,A,veg</small>
<b>Fr</b> 07. 02.	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>(C) 1,A,veg</small>	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree <small>(C) 1,G,1,5,A,1,Ri</small>	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln <small>4,1,S,Wei</small>	Matjesfilet in Kräutermarinade dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln <small>(D) 1,G,1,2,4,5,A,1,S</small>	Tortellini 'Vegetarische Art' in fruchtiger Tomatensauce <small>(C) 1,G,1,A,1,veg</small>	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen <small>(C) 1,G,1,5,A,1,S,Sn</small>	Salatteller 'Rustica' mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, Sauerrahm-Dressing <small>(C) 1,G,1,A,1,S,Sn</small>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>(C) 1,5,A,veg</small>
<b>Sa</b> 08. 02.	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat <small>(C) 1,G,1,2,3,5,A,1,S,Sn</small>	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage <small>(G) 1,2,1,S,Sn</small>	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln <small>A,1,Se,veg</small>	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Kartoffeln <small>(D) 1,G,1,5,A,1,Sn</small>				Milchreis mit roter Grütze <small>(G) 1,5,veg</small>
<b>So</b> 09. 02.	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln <small>(G) 1,5,A,1,S</small>	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>(G) 1,A,F,Gef,1</small>	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce <small>(G) 1,5,A,1,veg</small>	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln <small>5,A,1,S</small>				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>(G) 1,2,4,5,A,veg</small>

<b>Mo</b> 03. 02.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Apfelmus Käse-Mandarinen-Schnitte
<b>Di</b> 04. 02.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Joghurt mit Rhabarbermus Mandel-Butterkuchen
<b>Mi</b> 05. 02.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Schokomousse mit Kirsche Mandel-Bienenstich
<b>Do</b> 06. 02.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Milchcreme mit Beeren Apfelstreuselkuchen
<b>Fr</b> 07. 02.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8	Cappuccino Pudding Käsesahne-Pfirsich
<b>Sa</b> 08. 02.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 8	Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirschstreuselkuchen
<b>So</b> 09. 02.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 8	Apfel-Bananen-mus Erdbeer-Creme-Schnitte

 **Deutsches Rotes Kreuz**  
 **0208 45006 36**  
 **menueservice@drk-muelheim.de**  
 DRK-Kreisverband Mülheim an der Ruhr e.V.  
 Aktienstraße 58, 45473 Mülheim an der Ruhr

Bestellschein von:

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnüsserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinererzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion. \*Die Allergienhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!

# BESTELLSCHEIN

Kalenderwoche: **7**

Gewünschtes Menü bitte ankreuzen:

Desserts 1 € Kuchen 2 €\* 

# HÖMMA, WAT LECKER!



**1**

**Tages-  
angebot**  
7,25 €

**2**

**Leichte  
Küche**  
9,20 €

**3**

**Leckere  
Vielfalt**  
10,40 €

**4**

**Leib-  
gerichte**  
10,40 €

**5**

**Vegetarische  
Menüs**  
7,90 €

**6**

**Leckeres  
aus'm Pott**  
8,50 €

**7**

**Salat & Gedöns  
(kalt)**  
8,30 €

**8**

**Süß &  
Fruchtig**  
7,70 €

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
<p>10. 02.</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8</p> <p>Apfelmus Käse-Mandarinen-Schnitte</p>	<p>11. 02.</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8</p> <p>Joghurt mit Rhabarbermus Mandel-Butterkuchen</p>	<p>12. 02.</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8</p> <p>Schokomousse mit Kirsche Mandel-Bienenstich</p>	<p>13. 02.</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8</p> <p>Milchcreme mit Beeren Apfelstreuselkuchen</p>	<p>14. 02.</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8</p> <p>Cappuccino Pudding Käsesahne-Pfirsich</p>	<p>15. 02.</p> <p>1 2 3 4 8</p> <p>Erdbeer-Zitronen-Mousse Kirschstreuselkuchen</p>	<p>16. 02.</p> <p>1 2 3 4 8</p> <p>Apfel-Bananenmus Erdbeer-Creme-Schnitte</p>
<p><b>Mo</b></p> <p>10. 02.</p> <p>Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit Erbsen, Möhren und Salbeikartoffeln <small>[G], 2, 5, A, Gef, I</small></p>	<p><b>Di</b></p> <p>11. 02.</p> <p>Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln <small>[G], A, Gef, I</small></p>	<p><b>Mi</b></p> <p>12. 02.</p> <p>Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Püree <small>[G], 5, A, I, S</small></p>	<p><b>Do</b></p> <p>13. 02.</p> <p>Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>[G], A, I, S, Sn</small></p>	<p><b>Fr</b></p> <p>14. 02.</p> <p>Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln <small>A, I, S</small></p>	<p><b>Sa</b></p> <p>15. 02.</p> <p>Eintopf mit grünen Bohnen und zartem Schweinefleisch <small>A, Gef, I, S</small></p>	<p><b>So</b></p> <p>16. 02.</p> <p>Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris <small>[G], 2, A, F, Gef, I</small></p>
<p><b>Mo</b></p> <p>10. 02.</p> <p>Magerer Schweinebraten mit Fühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>[G], 5, A, I, S</small></p>	<p><b>Di</b></p> <p>11. 02.</p> <p>Königsberger Klopse Kapernsauce Rote Bete &amp; Reis <small>[C], [G], 3, 5, A, I, S, Sn</small></p>	<p><b>Mi</b></p> <p>12. 02.</p> <p>Geflügelschnitzel in feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln <small>[G], A, Gef, I</small></p>	<p><b>Do</b></p> <p>13. 02.</p> <p>Seelachs 'Naturell' mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln <small>[D], [G], 5, A, I</small></p>	<p><b>Fr</b></p> <p>14. 02.</p> <p>Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln <small>[C], 5, A, I, S, Sn</small></p>	<p><b>Sa</b></p> <p>15. 02.</p> <p>Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln <small>[G], A, F, Gef, I</small></p>	<p><b>So</b></p> <p>16. 02.</p> <p>Lummerbraten vom Schwein in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln <small>A, I, S, Sn</small></p>
<p><b>Mo</b></p> <p>10. 02.</p> <p>Vollkorn-Spaghetti 'Carbonara' Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-salat <small>[G], 2, 4, 5, A, I, S</small></p>	<p><b>Di</b></p> <p>11. 02.</p> <p>Nudelaufwurf mit Brokkoli und Hackfleisch <small>[G], 5, A, I, S</small></p>	<p><b>Mi</b></p> <p>12. 02.</p> <p>Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis mit pikantem Krautsalat <small>[C], 2, 3, 5, A, I, Ri, Sn</small></p>	<p><b>Do</b></p> <p>13. 02.</p> <p>Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat <small>[C], 2, 3, 4, 5, A, I, S, Sn</small></p>	<p><b>Fr</b></p> <p>14. 02.</p> <p>Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat <small>[C], 2, 3, 5, A, Gef, Se, Sn</small></p>	<p><b>Sa</b></p> <p>15. 02.</p> <p>Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern <small>[C], [G], 2, A, I, veg</small></p>	<p><b>So</b></p> <p>16. 02.</p> <p>Linsen-Bolognese mit Nudeln <small>A, I, veg</small></p>
<p><b>Mo</b></p> <p>10. 02.</p> <p>Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis <small>[D], [G], 2, A, I</small></p>	<p><b>Di</b></p> <p>11. 02.</p> <p>Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln <small>[G], A, I, S</small></p>	<p><b>Mi</b></p> <p>12. 02.</p> <p>gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrengemüse <small>[D], [G], A, I</small></p>	<p><b>Do</b></p> <p>13. 02.</p> <p>Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln <small>[G], 5, A, I, Ri</small></p>	<p><b>Fr</b></p> <p>14. 02.</p> <p>Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat <small>[C], [D], [G], 2, 3, 5, A, I, Sn</small></p>	<p><b>Sa</b></p> <p>15. 02.</p> <p>Rindergeschnetzeltes 'Jäger Art' mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>3, 5, A, I, Ri</small></p>	<p><b>So</b></p> <p>16. 02.</p> <p>Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle <small>[C], [G], 5, A, Gef, I, Sn</small></p>
<p><b>Mo</b></p> <p>10. 02.</p> <p>Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis <small>3, A, F, I, veg</small></p>	<p><b>Di</b></p> <p>11. 02.</p> <p>Eieromelette mit feinem Blattspinat und Kartoffelpüree <small>[C], [G], 5, A, I, veg</small></p>	<p><b>Mi</b></p> <p>12. 02.</p> <p>Klassischer Makkaroniaufwurf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken <small>[G], 5, A, I, veg</small></p>	<p><b>Do</b></p> <p>13. 02.</p> <p>Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce <small>[G], 5, A, I, veg</small></p>	<p><b>Fr</b></p> <p>14. 02.</p> <p>Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree <small>[G], 4, 5, A, I, veg</small></p>	<p><b>Sa</b></p> <p>15. 02.</p> <p>Kartoffel- und Zucchini-Braten <small>3, 5, A, I, Ri</small></p>	<p><b>So</b></p> <p>16. 02.</p> <p>Vegetarischer Eintopf <small>[G], 5, A, I, veg</small></p>
<p><b>Mo</b></p> <p>10. 02.</p> <p>Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage <small>5, A, I, Ri</small></p>	<p><b>Di</b></p> <p>11. 02.</p> <p>Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln <small>[G], A, I, Ri</small></p>	<p><b>Mi</b></p> <p>12. 02.</p> <p>Deftige Erbsensuppe mit Wursteinlage <small>[G], 2, 5, I, S, Sn</small></p>	<p><b>Do</b></p> <p>13. 02.</p> <p>Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler <small>2, 5, A, I, S</small></p>	<p><b>Fr</b></p> <p>14. 02.</p> <p>Italienischer Gemüse-eintopf <small>5, A, I, veg</small></p>	<p><b>Sa</b></p> <p>15. 02.</p> <p>Quarkkeulchen mit Vanillesauce <small>[G], 5, A, I, veg</small></p>	<p><b>So</b></p> <p>16. 02.</p> <p>Feiner Milchreis mit Zimt-zucker und Apfelkompott <small>[G], M, veg</small></p>
<p><b>Mo</b></p> <p>10. 02.</p> <p>Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur <small>[C], A, I, F, M</small></p>	<p><b>Di</b></p> <p>11. 02.</p> <p>Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing <small>[C], [G], 2, 3, 5, S, Sn</small></p>	<p><b>Mi</b></p> <p>12. 02.</p> <p>Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing <small>[G], 2, A, F, Gef, I</small></p>	<p><b>Do</b></p> <p>13. 02.</p> <p>Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing <small>[C], [G], 2, 3, 5, A, F, Gef, I, Sn</small></p>	<p><b>Fr</b></p> <p>14. 02.</p> <p>Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <small>[G], 2, 3, 4, 5, A, A, I, S</small></p>	<p><b>Sa</b></p> <p>15. 02.</p> <p>Mandarinenmilchreis <small>[G], veg</small></p>	<p><b>So</b></p> <p>16. 02.</p> <p>Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>[G], 5, A, M, veg</small></p>



Bitte geben Sie Ihren ausgefüllten Bestellschein bis zum 27.01.2025 ab.

1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A1= Roggen, A2= Gerste, A3= Hafer, A4= Dinkel, A5= Kamut oder A6= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnuserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H= Mandel, H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Cashew, H4= Pecannuss, H5= Paranuss, H6= Pistazie, H7= Macadamianuss und H8= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefel (L= Schwefel) und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion. \*Die Allergenhinweise für unseren Kuchen & unsere Desserts finden Sie auf unseren Beilagenzetteln. Druckfehler und Änderungen vorbehalten!