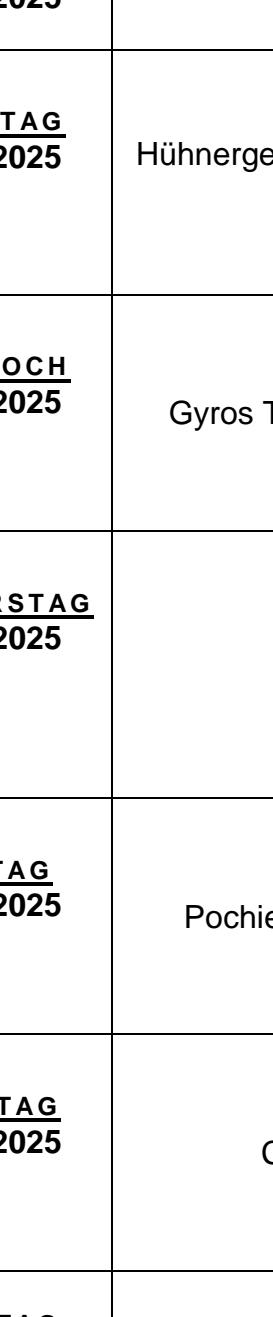
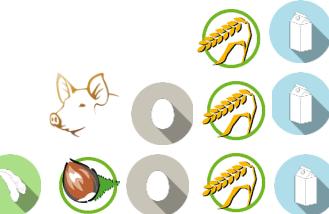
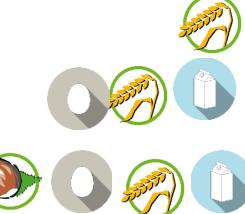




# *Menü der Woche*

 <b>MONTAG</b> 08/12/2025	<p>Kressesuppe *</p> <p>Boulette Liégeoise – Kartoffel – Rotkohl *</p> <p>Kleingebäck</p>	
<b>DIENSTAG</b> 09/12/2025	<p>Selleriesuppe *</p> <p>Hühnergeschnetzeltes – Kartoffel – Gemüse Mischung *</p> <p>Obst</p>	
<b>MITTWOCH</b> 10/12/2025	<p>Champignonsuppe *</p> <p>Gyros Tzatziki – Fritten – Weißkohlsalat *</p> <p>Mousse Praliné</p>	
<b>DONNERSTAG</b> 11/12/2025	<p>Porreesuppe *</p> <p>Tortellini in Käsesoße *</p> <p>Vanillepudding</p>	
<b>FREITAG</b> 12/12/2025	<p>Paprikasuppe *</p> <p>Pochierter Fisch – Kartoffel – Brokkoli *</p> <p>Joghurt mit Äpfel</p>	
<b>SAMSTAG</b> 13/12/2025	<p>Petersiliensuppe *</p> <p>Chicorée gratiniert – Püree *</p> <p>Creme Brûlée</p>	
<b>SONNTAG</b> 14/12/2025	<p>Gemüsebrühe *</p> <p>Ragout nach Rehpfeffer Art – Nusskartoffel – Birnen *</p> <p>Obstsalat</p>	

Änderungen vorbehalten!

Einige dieser Gerichte können Allergene enthalten. Ausführlichere Auskünfte erhalten Sie unter Tel.: 087/638979

Laktose      Gluten      Sojabohnen      Krustentiere      Sesam      Senf      Lupine      Schweinefleisch  
Ei      Erdnuss      Weichtiere      Fisch      Schwefeldioxid      Sellerie      Schalenfrüchte  
(Nüsse)