






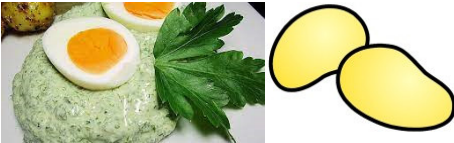








Wochentag	Menü 1	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	 <p>Hacksteak_(G,a,c,g,i) mit Kräuterdip_(g) und Tomatenreis</p>	 <p>Geb.Fetakäse_(a,g) mit Kräuterdip_(g) und Tomatenreis</p>	 <p>Grießpudding_(g)</p>
Dienstag	 <p>Hähnchenbrust natur_(g) mi Champignonsauce_(,c,i,j) und Nudeln_(a), Salat mit Joghurtdressing_(g)</p>	 <p>Bio-Nudeln_(a) mit fruchtiger Tomatensauce_(a), dazu Streukäse_(g), Salat mit Joghurtdressing_(g)</p>	 <p>Obst</p>
Mittwoch	 <p>Grüne Sauce_(g) mit Ei_(c), dazu Bio-Kartoffeln</p>	 <p>Grüne Sauce_(g) mit Ei_(c), dazu Bio-Kartoffeln</p>	 <p>Gebäck_(*)</p>

Donnerstag	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt
Freitag	 Würstchen_(S,1,3,a,c) mit Nudelsalat_(v,a,c,g,i), dazu Ketchup	 Würstchen_(v,a,c,f) mit Nudelsalat_(v,a,c,g,i), dazu Ketchup	 Müsliriegel^(*)



mit **BIO** gekennzeichnete Komponenten stammen zu 100% aus ökologischem Landbau. DE-ÖKO-006



LiLo
Küchenbetriebe
Eine Dienstleistung
der Lebenshilfe Gießen

vegetarisch (v), Schwein (S), Rind (R), Geflügel (G), Fisch (F)

1 = Farbstoffe; 2 = Konservierungsstoffe; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Schwefeldioxid; 6 = Phosphat;

a = Glutenhaltige Getreide; b = Krebstiere/-erzeugnisse; c = Eier/-erzeugnisse; d = Fisch/-erzeugnisse; e = Erdnüsse/-erzeugnisse; f = Soja/-erzeugnisse; g = Milch/-erzeugnisse; h = Schalenfrüchte; i = Sellerie/-erzeugnisse; j = Senf/-erzeugnisse; k = Sesam/-erzeugnisse; l = Weichtiere/-erzeugnisse; m = Lupine; Änderungen behalten wir uns vor!