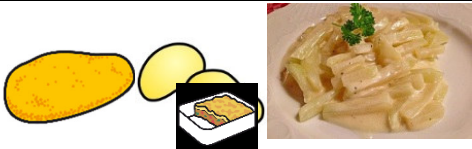
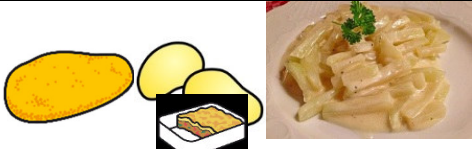



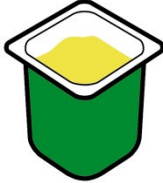
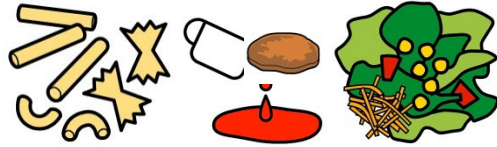

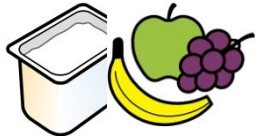





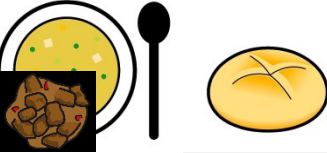
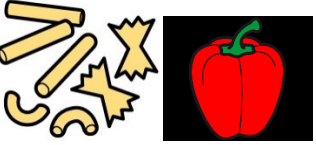





Wochentag	Menü 1	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	 <p>Putenschnitzel_(G,a,c,g) mit Kartoffelgratin_(a,c,g,i), Kohlrabi in Sauce_(a,g)</p>	 <p>Veg.Schnitzel_(v,a,g,f) mit Kartoffelgratin_(a,c,g,i), Kohlrabi in Sauce_(a,g)</p>	 <p>Obst</p>
Dienstag	 <p>Bratwurst_(s,i,j) mit Rotkohl und Püree_(g)</p>	 <p>Tagessuppe_(*), Pfannkuchen mit Füllung_(a,c,g), dazu Vanillesoße_(g)</p>	 <p>Apfelmus</p>
Mittwoch	 <p>Bio-Nudeln_(a) mit Bolognesesauce_(R,a,c,g,i) und geriebener Käse_(g), Salat mit Joghurtdressing_(g)</p>	 <p>Bio-Nudeln_(a) mit veget. Bolognesesauce_(v,a,i) und geriebener Käse_(g), Salat mit Joghurtdressing_(g)</p>	 <p>Fruchtquark_(g)</p>

Donnerstag			
			<p>Obst</p>
Freitag			
	<p>Gulaschsuppe_(R,a,g,i), dazu Brötchen_(a,c,g,i,k).</p>	<p>Nudelpfanne „Verdura“ mit Gemüse_(v,a,c,f,g,i,j)</p>	<p>Stracciatella – Joghurt_(g)</p>

© Lisa Maurer



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!