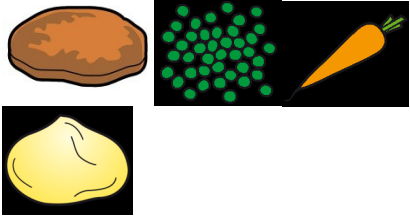
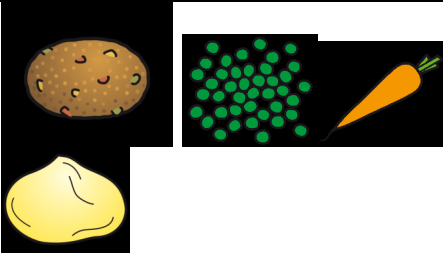


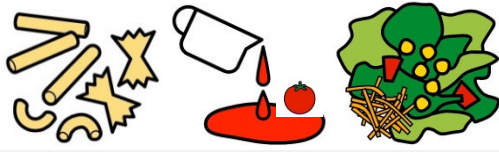


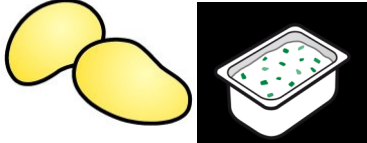





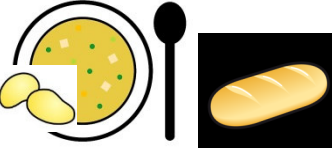



Wochentag	Menü 1	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	 <p>Leberkäse_(s,3,j) mit Erbsen- und Möhrengemüse_(g), dazu Püree_(g)</p>	 <p>Gemüsefrikadelle „Kürbis-Steckrübe“_(v,a) mit Erbsen- und Möhrengemüse_(g), dazu Püree_(g)</p>	 <p>Grießpudding_(g)</p>
Dienstag	 <p>Bio-Nudeln_(a) mit Schinken-Sahne-Sauce_(a), dazu Streukäse_(g), 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>Kasslerrücken_(s,3,6) mit Bratensauce, Rahmwirsing_(a,g) und Kartoffeln</p>	 <p>Kartoffeln mit Kräuterquark_(g), dazu Gemüsesticks</p>	 <p>Gebäck_(*)</p>

Donnerstag			
	Rindergulasch_(R,a,c,g,i) mit Kartoffelklößen_(a), dazu Salat_(a,g)	Vegetarisches Tofugeschnetzeltes_(s,a,c,g,i) mit Kartoffelklößen_(a), dazu Salat_(a,g)	Obst
Freitag			
	Kartoffeleintopf_(a,g,j) mit Bockwurst_(s,3,6), dazu Brötchen_(a,g,h,i,k),	Kartoffeleintopf_(a,g,j) dazu Brötchen_(a,g,h,i,k)	Schokopudding_(g)

© 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!