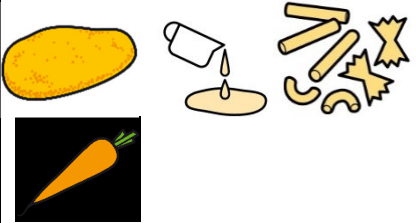
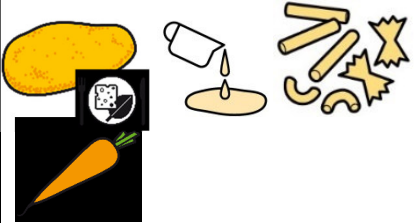

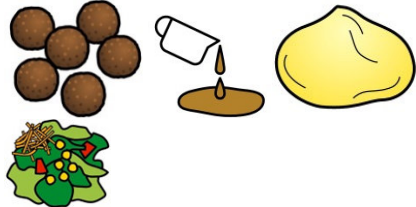

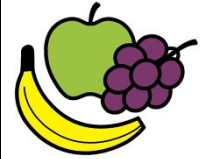



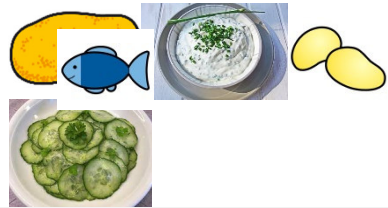
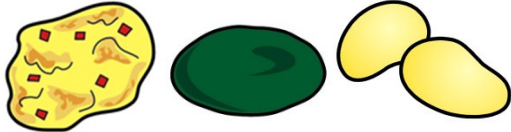

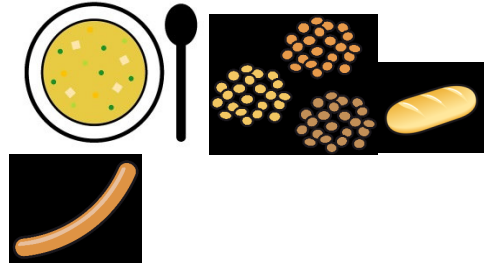
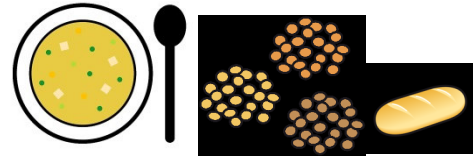



Wochentag	Menü 1	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	 <p>Schnitzel_(s,a,c,g) mit Sauce_(a,g) und Nudeln_(a), dazu Möhren Rustica</p>	 <p>Valesschnitzel_(v,a,c,g) mit Nudeln_(a), dazu Möhren Rustica</p>	 <p>Fruchtyoghurt_(g)</p>
Dienstag	 <p>Kalbsfrikadelle_(r,a,c,f,g,i,j) mit Bratensauce und Püree_(g), Salat</p>	 <p>Käsespätzle_(v,a,c,g,i) mit heller Sauce_(a,c,g,i), dazu Salat</p>	 <p>Obst</p>
Mittwoch	 <p>Hühnerfrikassee_(g,a,g,i) mit Erbsen & Möhren, dazu Bio-Reis</p>	 <p>Tagessuppe_(*), Milchreis_(a,g) mit Zucker und Zimt</p>	 <p>Fruchtkompott</p>

Donnerstag			
	<p>Fischfiguren_(F,a,c,g,i) mit Schnittlauchsauce_(a,g), Bio-Kartoffeln, Gurkensalat_(a,i)</p>	<p>Rührei_(a,c,g) mit Rahmspinat_(g) und Bio-Kartoffeln</p>	<p>Vanillepudding_(g)</p>
Freitag			
	<p>Linseneintopf_(a,i) mit Wienerle_(s,3,6,i,j) dazu Brötchen_(a,g,h,k).</p>	<p>Linseneintopf_(a,i) dazu Brötchen_(a,g,h,k).</p>	<p>Obst</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!