


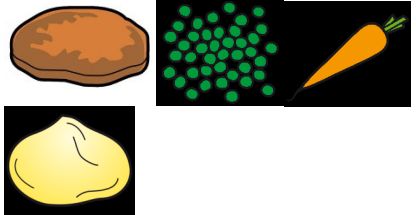
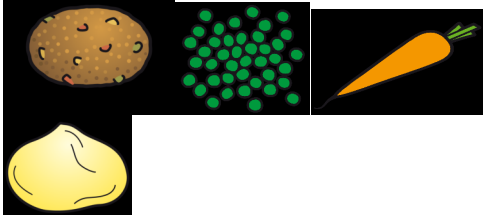







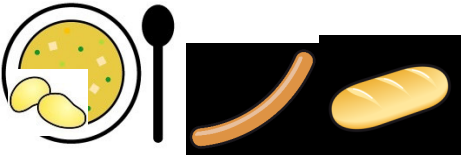
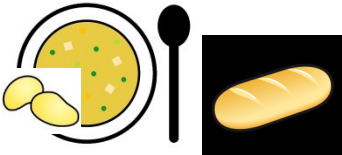



Wochentag	Menü 1	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	 <p>Bio-Nudeln_(a.) mit Schinken-Sahne-Sauce_(a.), dazu Streukäse_(g.), Salat mit Joghurtdressing_(g.)</p>	 <p>Bio-Nudeln_(a.) mit fruchtiger Tomatensauce_(a.), dazu Streukäse_(g.), Salat mit Joghurtdressing_(g.)</p>	 <p>Obst</p>
Dienstag	 <p>Leberkäse_(s,3,j) 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>Griespudding_(g)</p>
Mittwoch	 <p>Schweinerückensteak_(s) mit Kräuterquark_(g) und Kartoffeln, dazu Gemüsesticks</p>	 <p>Kartoffeln mit Kräuterquark_(g), dazu Gemüsesticks</p>	 <p>Gebäck_(*)</p>



Donnerstag			
	<p>Königsberger Klopse in Sauce_(s,a,c,g,i) mit Bio-Reis, dazu Salat_(a,g)</p>	<p>Vegetarisches Geschnetzeltes_(s,a,c,g,i) mit Bio-Reis, dazu Salat_(a,g)</p>	<p>Obst</p>
Freitag			
	<p>Kartoffeleintopf_(a,g,j) mit Wurst_(s,3,6), dazu Brötchen_(a,g,h,i,k),</p>	<p>Kartoffeleintopf_(a,g,j) dazu Brötchen_(a,g,h,i,k)</p>	<p>Schokopudding_(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!