
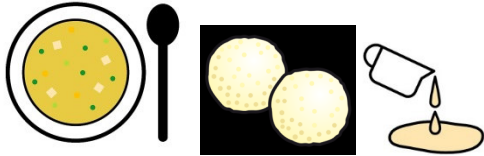
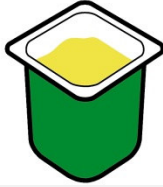

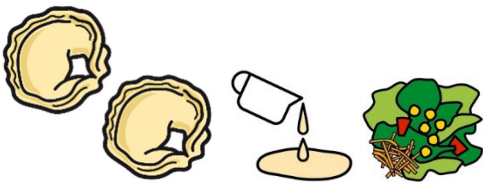



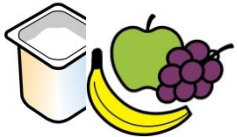
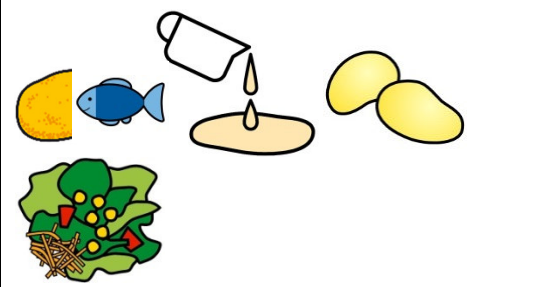
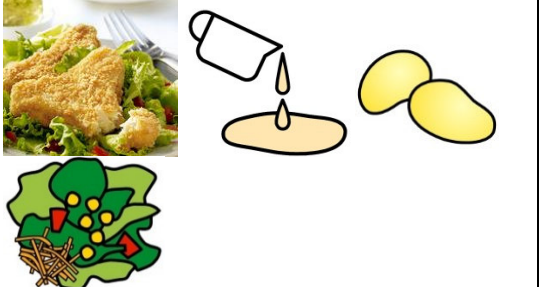
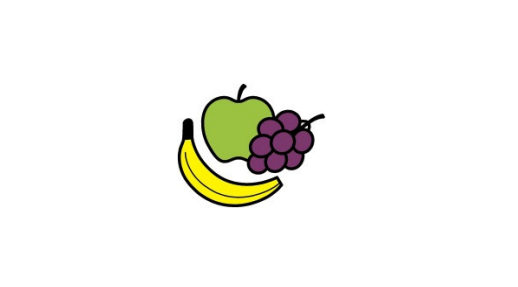
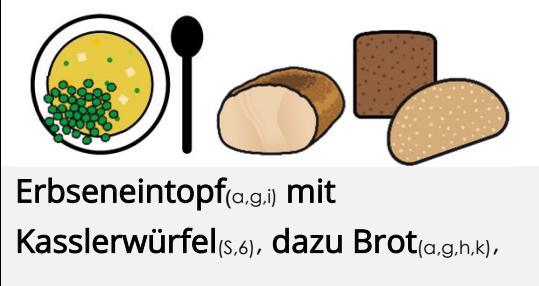

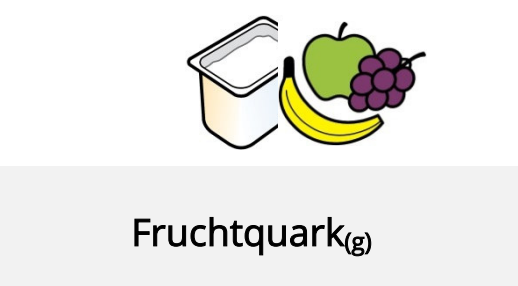




Wochentag	Menü 1	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	 <p>Kartoffelauflauf mit Gemüse_(v,a,c,g,i)</p>	 <p>Tagessuppe^(*), Germknödel_(a,c,g,h) mit Vanillesauce_(c,g)</p>	 <p>Kompott</p>
Dienstag	 <p>Mini-Frikadellen_(s,a,c,g) mit Sauce_(a,c,g,i) und Püree_(g), dazu Salat</p>	 <p>Bio-Tortellini_(v,a,c,g) mit Käsekräuter-Sauce_(v,a,c,g,i), dazu Streukäse_(g) dazu Salat</p>	 <p>Obst</p>
Mittwoch	 <p>Hähnchengeschnetzeltes_(g,a,i) mit Bio-Reis, dazu Salat_(a,c,g,j)</p>	 <p>Cannelloni_(v,a,g) in Tomatensauce_(a), dazu Salat</p>	 <p>Fruchtjoghurt_(g)</p>

Donnerstag			
	Fischfilet_(F,a,c,d,f,g) mit Kräutersauce_(a,c,g,i) und Bio- Kartoffeln, dazu Salat	Blumenkohl-Käse-Stern_(V,a,g) mit Kräutersauce_(a,c,g,i) und Bio- Kartoffeln, dazu Salat	Obst
Freitag			
	Erbseintopf_(a,g,i) mit Kasslerwürfel_(S,6), dazu Brot_(a,g,h,k)	Erbseintopf_(a,g,i) dazu Brot_(a,g,h,k)	Fruchtquark_(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!