

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vollkost, Vollwert	Menü 1 Zusatzstoffe, Allergen Nährstoffe	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark 4,50 € Vegetarisch, Milch kcal=284, F=8,2, E=10,5, Kh=45	Burger mit Rindfleisch und Käse 5,50 € Gluten, Ei, Milch, Fleisch kcal=286, F=13, E=13, Kh=24	Spätzle mit Rinder- ragout 6,00 € Gluten, Milch kcal=317, F=12, E=29, Kh=20	Pizza (Gl) Marghe- rita mit Gemüse und Käse (Mi) 4,50 € Gluten, Milch im Käse kcal=405,0, F=16, E=18,7, Kh=38,8	Back-Fisch (Fi) (MSC), auf Saison- Gemüse, mit Reis 6,00 € Fisch, glutenfrei kcal=236, F=8, E=33, Kh=28
	Leichte Vollkost	Menü 2 Zusatzstoffe, Allergen Nährstoffe	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und Lachs 5,50 € Vegetarisch, Milch, Fisch kcal=254, F=7, E=5, Kh=34	Burger mit Gemüse 4,50 € vegan, Gluten, Sellerie kcal=254, F=7, E=5, Kh=34	Käsespätzle mit Salat 4,50 € Gluten, Milch, vegetarisch kcal=238, F=8, E=5, Kh=31	Pizza (Gl) mit Schinken und Käse (Mi) 5,50 € Schweinefleisch, Gluten, Milch kcal=480, F=1, E=10, Kh=2
	Dessert Menü 1+2 Zusatzstoffe, Allergen Nährstoffe	Schoko-Hafer- Dessert (Gl) vegan kcal=40, F=4, E=5, Kh=6,5	Obst der Saison vegan kcal=40, F=4, E=5, Kh=6,5	Obst der Saison vegan kcal=67, F=1, E=2, Kh=15	Obst der Saison vegan kcal=40, F=4, E=5, Kh=6,5	Milchreis, indisch vegan mit Reisdrink kcal=141, F=6, E=2, Kh=20
Vollwert ohne Salat	Suppe oder Eintopf Zusatzstoffe, Allergen Nährstoffe	Gemüsesuppe mit Backerbsen (Gl) 3,50 € vegan, Gluten! kcal=188, F=2,5, E=8, Kh=28	Kürbis-Suppe mit Maisbrot 3,50 € vegan, glutenfrei kcal=268, F=2,8, E=5, Kh=31	Tomaten-Kokos- Suppe (v+) mit Reis-Nudeln (v+) 3,50 € vegan, Zitrone, glutenfrei kcal=255, F=2,4, E=5, Kh=31	Mie-Nudelsuppe (Gl) 3,50 € vegan, Gluten! kcal=302, F=2,5, E=3,8, Kh=7,6	Kartoffelsuppe mit Fleischwurst 3,50 € glutenfrei, Sellerie, Schweinefleisch kcal=261, F=2,2, E=9, Kh=50
	Specials und Extras	Specials und Extras	Siehe Aushang/ Tafel	Siehe Aushang/ Tafel	Siehe Aushang/ Tafel	Siehe Aushang/ Tafel

Wir bitten zu beachten:
 Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologisch und/oder regionalem Anbau. Bitte Aushänge zu unseren Lieferanten beachten.
 Wildfisch, da er nicht Biozertifiziert werden kann, stammt aus nachhaltiger MSC Fischerei und wird entsprechend gekennzeichnet. Kennzeichnung der Allergene bitte mit der ausgehängten Kennzeichnungsliste vergleichen.
 Wichtig: In unserer Küche werden Milchprodukte, Nüsse, Getreide und Eier verarbeitet deshalb können, trotz größter Sorgfalt, Spuren eben dieser Lebensmittel in den Speisen enthalten sein.
 Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass wir keinerlei chemisch hergestellte Zusatzstoffe verwenden, außer die für Bio-Lebensmittel zugelassene wie: Milchsäure (E270), Zitronensäure (E330), Agar Agar (E 406) und Weinsteinpulver für Backwaren.
 Diese werden selbstverständlich gekennzeichnet. Wir bitten um einen Anruf, wenn Fragen oder Problematiken auftauchen: Mobil: 01795300696 Per E-Mail: info@wetteraucatering.de