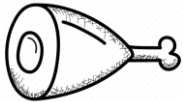


**Mondial**  
(Vegetarisch)



**Classic**  
(Fleisch)



**Zusätzliche Lebensmittel in Bio-Qualität sind im Speiseplan unterstrichen**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstags Veggie Day	Freitag	Informationen
Nudelpfanne mit Gemüse der Saison (A.C.J.K.L.M,H5,H2,H1)	Chili sin Carne (Pikant/Scharf) mit buntem Reis (A.M.H3,C,A4.L.H5.)	Schönen Feiertag wünscht euch das Team MG	Pasta mit Tomatensauce, Rucola und Hartkäse (A.M.J.K.L.F,H5)	Vegetarisches Überraschungsgericht	KW 18 29.04.24 - 03.05.24 Mittagessen 11.45-13.15Uhr Ansprechpartner*in Miriam Mbakirlis & Aivaras Gar
<b>7,00€</b>	<b>7,00€</b>		<b>7,00€</b>	<b>7,00€</b>	
Putenbrustfilet in Rahm mit Rosenkohl und Petersilienkartoffeln ( J,C,A,L,E,F,M,)10	Wurstgulasch mit Wedges und Mayonnaise (A.C.J.K.M)		Folienkartoffel mit gebratene Champignons und Kräuterquark (A.C.J.K.M)	Erbsensuppe mit Mettenden und Brötchen (A.J.K.M.)	<a href="mailto:m.mbakirlis@deinwerk-heinsberg.de">m.mbakirlis@deinwerk-heinsberg.de</a>  <a href="http://www.deinwerk-heinsberg.de">www.deinwerk-heinsberg.de</a>
<b>7,50€</b>	<b>7,50€</b>		<b>7,00€</b>  	<b>7,50€</b>	

**Zu allen Gerichten geben wir Salat und Dessert. Bei fragen zu den Allergenen, sprechen sie bitte unser Personal an. Bitte beachten Sie, dass Änderungen im Speiseplan vorbehalten sind.**

<b>Allergene:</b> A-Gluten(Weizen) B-Krebstiere A2-Hafer A3-Dinkel C-Ei D-Fisch E-Erdnuss F-Soja A4-Roggen H1-Haselnuss H2-Walnuss H3-Mandeln H4-Pistazien H5-Cashew J-Sellerie K-Senf L-Sesam W-Sulfite N-Lupinen O-Weichtiere M.-Lactose	<b>Zusatzstoffe:</b> 3-Geschwefelt 9-Geschmacksverstärker 5-Antioxidantien 10-Konservierungsstoffe 7-Coffein 11-Posphat 8-Farbstoffe/geschwärzt
--	---

folgende Zutaten führen wir ausschließlich in Bio-Qualität:  
 Milch, Mehl, Eier und Voll-Ei, Kaffee, Couscous, Reis, Kartoffeln (ausgenommen Pommes/Wedges/Kroketten), Nudeln (Tortellini/Schupfnudeln, Gnocchi ausgenommen)  
 Weitere Zutaten in Bio-Qualität weisen wir auf unserer Speisekarte aus.

