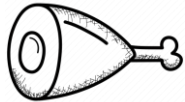


Mondial



Classic



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstags VeggieDay	Freitag	Informationen
Salatteller mit „Honig&Ziegenkäse karamellierte Feige“, Nüsse und Himbeervinaigrette (H2,H5,W.)	Gefüllte <u>Zucchini</u> mit <u>Tomatensugo</u> auf Wildreis (A.C.WJ.Kf..F.A2.A4)	Folien <u>kartoffel</u> mit gebratene <u>Pilze</u> der Saison und Knoblauchdip (A.W.M.C.E.A.K..)	„Blackbeans“ Burger mit Steakhouse Pommes (A.W..C.J.e.h3h5h1.h5.K.M)	Vegetarische Vielfalt	KW 38 18.09.23 - 22.09.23 Mittagessen 11.45-13.15Uhr Ansprechpartner*in Miriam Mbakirlis & Aivaras Gar
6,00€	6,00€	6,00€	6,00€	6,00€	
<u>Kürbis-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf</u> (A.C.J.W..MK.)	Wurstgulasch mit Pommes (C..M.W.K.10.)	Hähnchen-geschnetztes „Pfefferrahm“ mit <u>Spätzle</u> (A.C.W.J.K.L.M.A2)	<u>Kartoffel-Rosenkohl-Blumenkohl-Gratin</u> mit Cherrytomaten (A.C.J..A.W.M.10)	Bratfisch mit <u>Kartoffelsalat</u> und Remoulade (A.C.J.W.O.D.M.10)	<u>m.mbakirlis@deinwerk-heinsberg.de</u> <u>www.deinwerk-heinsberg.de</u>
6,50€	6,50€	6,50€	6,00€	6,50€	

Zusätzliche Lebensmittel in Bio-Qualität sind im Speiseplan unterstrichen

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.

Allergene: 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	Zusatzstoffe: 3-Geschwärzt 9-Geschmacksverstärker 5-Antioxidantien 10-Konservierungsstoffe 7-Coffein 11-Posphat 8-Farbstoffe
--	---

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

DE-ÖKO-039

