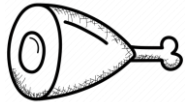


Mondial
(Vegetarisch)



Classic
(Fleisch)



Zusätzliche Lebensmittel in Bio-Qualität sind im Speiseplan unterstrichen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Informationen
Asia Pfanne mit Gebratenen Nudel (A,C,M,H5,10)	Spiegelei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln (M,J,W.10,8)	Herbstliche Kürbisknödeln auf Rahmwirsing (A,C,L,M,J,W,10,)	Penne Arabiata mit Mediterranem Gemüse (A,C,M,J,L,A3,10,)	KW 45 04.11.24 - 07.11.24 Mittagessen 12.00 -13.45 Uhr Ansprechpartner*in Aivaras Gar & Karin Landmesser, Eva Schnitzler
6,00€	6,00€	6,00€	6,00€	
Hackbraten mit Kohlrabi und Salzkartoffeln (M.J.K,A,C,W,10,)	Kräuter Schmelzkäse Hähnchen-Geschnetzeltes mit Spätzle „á la Sonja“ (M,J,K.W,10,)	Schwedischer Köttbullar aus Geflügel im Pilzrahmsauce mit Preiselbeeren und Kräuterreis (M.J.K,A,C,E,10,8)	Roter Heringssalat mit Folienkartoffeln und Kräuterdip (M.J.K,A,C,10,8)	a.gar@deinwerk-heinsberg.de <u>www.deinwerk-heinsberg.de</u> Sie Finden uns: MHWirth GmbH
7,50€	7,50€	7,50€	7,50€	

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-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.

DE-ÖKO-039

