





















KW 48/2022 28.11. – 02.12.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Essen € 4,20</b>	 (V) Vegi- Bällchen in Gemüserahmsoße A,C,G,I,J  Spätzle A,C   Endiviensalat	 * Gebratenes Seelachsfilet mit Dillsoße A,D,G,I,J   Salzkartoffeln   Rahmspinat A,G,I,J	  (V) Soja- Tomaten- Gemüse- Haschee A,F,I,J   Bio-Vollkornreis   Chinakohlsalat	V) Gebratene Kräuterschupfnudeln mit Ei und Bio- Tomatensoße A,C,I,J  Bio- Mais	 (V) Kürbis- Soja- Tomatenlasagne mit Mozzarella gebacken A,C,F,G,I,J   Rote- Bete- Apfelsalat I,J
<b>Wissenswertes</b>   = Vegan				<i>Die Schupfnudeln machen wir aus Weizengrieß von der Friesinger Mühle mit gekochten Kartoffeln, Eiern und etwas Wasser.</i>	