

kooperativa



Montag, 02. Februar

Frikadelle mit Cheddar Jalapenofüllung, gebackene Bohnen „Barbecue Style“, Kartoffel-Paprikapfanne, Kräuterquark und Krautsalat

c,a,j,g

9,40 €

Dienstag, 03. Februar

Bowls mit Chorizo - Zwiebelragout, Feta, Rote Bete Creme, Basilikum Pestoreis, Rucola, Tomatenchutney, Olivenragout und Brotchips

a,g,8,i,h,j

9,90 €

Mittwoch, 04. Januar

Cordon Bleu mit Tomaten - Salbeifüllung, dazu Kartoffel-Sellerie Auflauf, Thymian-Porree Ragout und Rucolasalat

c,a,i,f

9,70 €

Donnerstag, 05. Januar

Pasta mit Räucherlachsstreifen, Blattspinatcreme, Paprikachutney, geröstete Kürbiskerne, Parmesan und Gurken-Dillsalat

a,f,g

9,90 €

Freitag, 06. Januar

Erbseneintopf mit Veganen Wurstscheiben, Röstzwiebeln, Kräutercreme und Fladenbrot

vegan a,f,j,i

8,00 €

Wochensuppen in dieser Woche:

Chili con Carne

8,00 €

Chili sin Carne

8,00 €

Fruchtige Tomaten Apfelcremesuppe mit Lauchzwiebelcreme und Kräutern

vegan

a,i,f

7,20 €

Alle Gerichte natürlich auch zum Mitnehmen.

Unsere Fleischprodukte beziehen wir von der Fleischerei Kluge!

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmittel 13 gewachst

Allergene: a Glutenhaltiges Getreide b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h Schalenfrüchte i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l Schwefeldioxid und Sulphite m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse