

Aktuelle Allergenaussage

auf täglichem Lieferschein

Fraiche Cuisine

Vom27.10. - 31.10.2025

KW: 44

ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.

Änderungen vorbehalten!



| | | Montag | | Dienstag | | Mittwoch | | Donnerstag | | Freitag | |
|---------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------|---|------------------------------------------------|--|
| | Х | Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi) | Х | Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi) | х | Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi) | Х | Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi) | х | Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi) | |
| Vorspeisen | | Möhren-Salat ^z | | Zucchini-Salat ^z mit Sonnenblumenkernen | | Griechischer Salat mit Feta ez | | Mais-Tomaten-Salat ^z | | Rotkohlsalat ^z | |
| Hauptgericht 1 | x | Hähnchen-Pfanne mit Kräutersauce und gedünstetem Brokkoli | х | Fischfrikadelle ^c mit Zitronenrahmsoße ^{e z} | х | Blumenkohlcremesuppe mit Hackfleisch ^{g e} | х | Wokgemüse in süßsauer Sauce mit Hähnchenstreifen | х | Würstchen-Gulasch (Geflügel) | |
| Hauptgericht 2 (Vegetarisch) | х | Gemüse-Brokkoli-Pfanne mit Kräutersauce | х | Gemüse-Bratlinge ^{a e} mit Zitronenrahmsoße ^{e z} √ | х | Blumenkohlcremesuppe ^{g e} | х | Wokgemüse in süßsauer Sauce mit Tofu | х | Gemüsegulasch ^{e g} ✓ | |
| Gemüse | | | Х | Gemüsemix | | | | | | | |
| Beilagen | Х | Bulgur | | Reis | Х | Brötchen ^a | Х | Reis | Х | Nudeln ^a | |
| | | Nudeln ^a | Х | Kartoffeln | | | | Kartoffeln | | Reis | |
| | | Kartoffeln | | Nudeln ^a | | | | Nudeln ^a | | Kartoffeln | |
| Nachspeise 1 | Х | Vanille-Pudding ^e | | Zitronen-Creme ez | Х | Straciatella-Joghurt ^e | | Himbeer-Quark e z | Χ | Kirsch-Creme e z | |
| Nachspeise 2 | | Frisches Obst | Х | Frisches Obst | | Frisches Obst | Х | Frisches Obst | | Frisches Obst | |
| Alternativen | | 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | |
| Änderungen vorbehalten! | | | Wir bieten auch laktose- und glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt. 1 Farbstoffe ² Konservierungsstoffe ³ Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Schwefeldioxid 6 Schwärzungsmittel 7 Phosphat 8 Milcheiweiß 12 Taurin 13 Phenylalaninquelle 14 Süßungsmittel a Glutenhaltiges Getreide (nicht weiter gekennzeichnetes Getreide gitt als a1 Weizen) a2 Roggen a3 Hafer a4 Dinkel b Eier c Fisch d Soja e Milch (Laktose) f Schalenfrüchte - f1 Mandeln f2 Haselnüsse f3 Wahrüsse g Sellerie h Senf j Sesamsamen L Erdnüsse n Lupinen x Weichtiere y Krebstiere z Schwefeldioxid und Sulphite | | | | | | | | |
| Wichtig! | | | Hinweis zum Haftungsausschluss: Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sich. Die hier aufgeführten Angaben beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unserem Betrieb werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht | | | | | | | | |