

ESS | PLAN 17.08. – 21.08.2026

VEGETARISCHE ERGÄNZUNGSKARTE FÜR ALLERGIKER UND KINDER MIT UNVERTRÄGLICHKEITEN (GLUTEN UND LAKTOSE FREI)

Es kocht für Sie: ESSWERK / Tel. 069/83009786-0

- Montag, 17.08.** vegetarische Bratwurst^(c,f,i) mit Bratensauce und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat^(i,j) (Essig-Öl-Dressing)
- Dienstag, 18.08.** Spaghetti mit Gemüsebolognese⁽ⁱ⁾, dazu Reibekäse und Salat^(i,j) (Essig-Öl-Dressing)
- Mittwoch, 19.08.** veggi Gyros^(f) (Bio Soja) mit Ajvarsauce und Reis (Bio Reis), dazu Krautsalat zum Nachtisch Obst
- Donnerstag, 20.08.** klare Gemüsebrühe zur Vorspeise⁽ⁱ⁾, Gnocchi^(c) mit Käse-Sahne-Sauce, dazu Obst
- Freitag, 21.08.** Gemüsebratling⁽ⁱ⁾ mit Kräuterdip, Kohlrabigemüse⁽ⁱ⁾ und Reis (Bio Reis)



Änderungen vorbehalten

Allergenkennzeichnung:

(a) Glutenhaltiges Getreide: (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Gerste, (a4) Hafer, (a5) Dinkel, (a6) Kamut
(b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch incl. Laktose, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid, und Sulfite, (m) Lupine, (n) Weichtiere

(h) Schalenfrüchte: (h1) Mandeln, (h2) Haselnüsse, (h3) Walnüsse, (h4) Cashewnüsse, (h5) Pecannüsse, (h6) Paranüsse, (h7) Pistazien, (h8) Macadamianüsse

Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoffe (2) mit Konservierungsstoffe (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Phosphat (6) mit Nitrit Pökelsalz

Verwendung von Reis, Nudeln, Grieß, Cous-Cous, Zucker, Bulgur, Soja immer in biologische Qualität



*DE-ÖKO-012 aus EU-/ nicht EU-Landwirtschaft / Kontrollstelle



Wir wünschen guten Appetit! – Ihr ESSWERK