

# Mittagstisch im MüZe

**Kalenderwoche 12  
vom 17. – 21.03.2025**

Guten  
Appetit!

- Montag:** Leberkäse<sup>2,3,7</sup> mit Salzkartoffeln und Sauerkraut
- Dienstag:** „Hausgemachte Frikadellen“<sup>A1CJ</sup> mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln  
(+1€)
- Mittwoch:** Putenleber<sup>A1</sup> mit geschmorten Zwiebeln, Stampfkartoffeln<sup>G</sup>  
Beilagensalat (+1,50€)
- Donnerstag:** Gnocchi-Gemüse-Pfanne<sup>A1C</sup>  
Salat
- Freitag:** Seelachsfilet<sup>A1D</sup> -gebraten- mit Röstkartoffeln,  
Quark-Joghurt-Dip<sup>G</sup>  
Nachtsch<sup>G</sup>

## ZUSATZSTOFFE

1 -mit Farbstoffen, 2 -mit Konservierungsstoffen, 3 -mit Antioxidationsmitteln, 4 -mit Geschmacksverstärkern, 5 -geschwefelt, 6 -geschwärzt, 7 -mit Phosphat, 8 -mit Milcheiweiß, 9 -koffeinhaltig, 10 -chininhaltig, 11 -mit Süßungsmitteln, 12 -enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel: Aspartam), 13 -gewachst

## ALLERGENE

A -Glutenhaltiges Getreide: A1 -Weizen, A2 -Dinkel, A3 -Roggen, A4 -Hafer, A5 -Grünkern, A6 -Gerste, A7 -Emmer, A8 -Einkorn, B -Krebstiere, C -Eier, D -Fische, E -Erdnüsse, F -Sojabohnen, G -Milch, H -Schalenfrüchte: H1 -Haselnüsse, H2 -Walnüsse, H3 -Mandeln, H4 -Cashewnüsse, H5 -Pistazien, H6 -Macadamianüsse, H7 -Pecannüsse, H8 -Paranüsse, I -Sellerie, J -Senf, K -Sesamsamen, L -Schwefeldioxid & Sulfite, M -Lupinen, N -Weichtiere