



							
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Vollkost	Paniertes Schweineschnitzel (1a,3) Erbsen-Karottengemüse (1a,2,*7) Kartoffeln (2)	Hühnerfrikassee (1a,2,*7,*27) mit Erbsen und Champignons, Butterreis (2) Salat (2,6,*7)	Back-Fischfilet (1a,8,9) "Asiatisch" Gemüse-Mienudeln (4,*7,*9)	Geflügelbratwurst (23) mit würziger Currysoße, Kartoffel-Spalten (1a) Salat (2,6,*7)	Nudelpfanne (1a,2,*7) mit Lachs in Dillsoße (2) Salat (2,6,*7)	Frikadelle (R+S)(1a,2*,3,6) Bratensoße Kaisergemüse (*7) Bratkartoffeln (2)	Geschnetzeltes (S)(1a,3) Pilzrahmsauce (1,2,7,27) Kartoffeltaler (2,3) Salat (2,6,7*)
	€ 6,50	€ 6,50	€ 7,50	€ 6,50	€ 7,50	€ 6,50	€ 6,50
Menü 2 Vegetarisch	Vollkornpasta (1a,3) Kräuter-Frischkäsesoße (2,*7) Salat (2,6,*7)	Süße Pfannkuchen (1a,2,3) mit Apfel Zimt+Zucker	Pasta Tomatensoße (*7) Salat (2,6,*7)	Gemüse-Lasagne (1a,2,*7) Salat (2,6,*7)	Falafelbällchen (1a,7) Pikante Sauce (7*), Reis Salat (2,6,7*)	Polentaschnitte (2) auf Ratatouillegemüse (*7)	Käsetortellini (1a,2,3) Gemüsesauce (7*) Salat (2,6,7*)
	€ 6,50	€ 6,50	€ 6,50	€ 6,50	€ 6,50	€ 6,50	€ 6,50
Tagessuppe	Fadennudelsuppe (2,3,*7)	Currycremesuppe (1a,2,7)	Hühnerbrühe (7) / Gemüsebrühe (7) mit Eifäden (2,3)	Brokkoli-Rahmsuppe (1a,2,*7)	Rinderbrühe (7) Gemüseeinlage (7) Kräuter	Sellerie-Cremesuppe (1,2,7)	Gemüsebouillon (7) Grießklößchen (1a,2*,3,*7)
	€ 1,50	€ 1,50	€ 1,50	€ 1,50	€ 1,50	€ 1,50	€ 1,50
Bestell-Hotline: 0156 / 78511035							
Besuchen Sie uns auch unter www.kochwerk-heidelberg.de oder auf Facebook							

Alle grün gekennzeichneten Speisen werden ausschließlich aus kontrollierten Bio-Lebensmittel hergestellt !!!

Änderungen vorbehalten!



Herzlich willkommen – an einem Ort für Körper, Seele und Sinne



FÜR DEN KÖRPER: Bestens aufgehoben!

Ihre Gesundheit liegt uns besonders am Herzen: Das gilt für alle Bereiche unseres Hauses – von den medizinischen Leistungen auf höchstem Niveau bis hin zu den Mahlzeiten, die wir mit viel Liebe für Sie zubereiten.

FÜR DIE SEELE: Hier fühlt man sich wohl!

Patienten und Besucher heißen wir in einer familiären Atmosphäre willkommen, in der Individualität und Sicherheit oberste Priorität besitzen. Freundliche Umgangsformen und Zuwendung sind für uns selbstverständlich, ob in Freud oder Leid. Selbst die Mahlzeiten, die unsere Köche für Sie zubereiten, tragen zu Ihrem Wohlbefinden bei.

FÜR DIE SINNE: Entspannt feiern und genießen!

Sie planen eine kleine Geburtsparty oder ein großes Firmen-Event? Auch dann sind Sie hier in den besten Händen. Unser Catering & Partyservice Kochwerk bietet Ihnen erlesene Gaumenfreuden für jeden Anlass: Wir servieren Ihnen und Ihren Gästen traditionelle Küche und moderne Kreationen – und Ihnen bleibt nur eines: mit allen Sinnen zu genießen.

Kontakt

Kochwerk Heidelberg GmbH
Richard Bickel
Max-Reger-Straße 5–7
69121 Heidelberg

Telefon 06221 - 488 40 45
Fax 06221 - 488 40 47

info@kochwerk-heidelberg.de
www.kochwerk-heidelberg.de

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

1 Glutenhaltiges Getreide

a (Weizen)
b (Roggen)
c (Gerste)
d (Hafer)

2 Milch / Lactose

3 Eier

4 Sojabohnen

5 Erdnüsse

6 Senf

7 Sellerie

8 Fische

9 Sesamsamen

10 Lupinen

11 Schalenfrüchte

a (Mandeln)
b (Haselnüsse)
c (Walnüsse)
d (Kaschunüsse)

12 Krebstiere

13 Weichtiere

14 Schwefeldioxid/Sulphite

Zusatzstoffe:

21 mit Farbstoff
22 mit Konservierungsstoff
23 mit Antioxidationsmittel
24 mit Phosphat
25 mit Süßungsmittel
26 mit modifizierter Stärke
27 mit Alkohol
28 mit Geschmacksverstärker

e (Pecannüsse)
f (Paranüsse)
g (Pistazien)
h (Macadamia/Queenslandnüsse)

