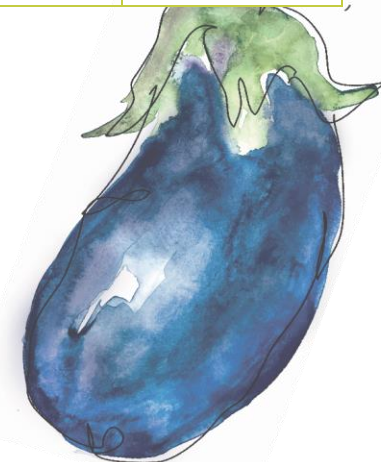
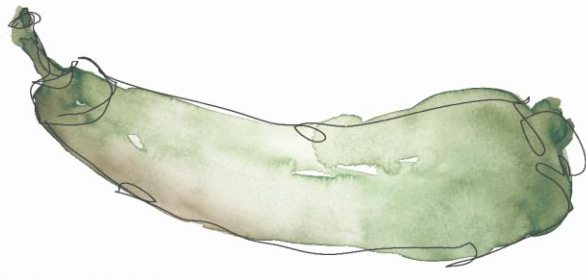


Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie	8.7.2024	9.7.2024	10.7.2024	11.7.2024	12.7.2024	13.7.2024	14.7.2024
Menü 1 Grüne Küche	Bunte Bulgurgemüsepfanne ^{Aa, I} Tofu Einlage ^F Rebional Tomatensoße	(Veggie) Gnocchi ^{Aa} italienisches Gemüseragout ^{1, 3, I} Hartkäse gerieben ^G	(Veggie) Spaghetti ^{Aa} Spinat-Käsesoße ^G Möhrensalat	Soja Chili sin carne ^{F, Aa} Reis Beilage	Kirschmichel vegan ^{3, Ab, Ac, Ha, Aa} Vanillesoße ^G	(Veggie) Asiatischer Suppentopf mit Glasnudeln ^I Eierstich ^{C, G}	Vegetarische Frikadelle ^{C, Aa} Gemüsejus ^I Kartoffeln Rote Bete Apfel Salat ^{1, 3, 9}
Menü 2 Leichte Vollkost	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{G, I} Bunter Maissalat ³	Gemüseintopf ^{2, 5, I, L} Einlage Geflügelbrustscheiben ^{2, 8}	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffeln Rahmspinat ^G	(Geflügel) Schinken-Käse-Nudeln ^{2, 3, 8, G, Aa, I} Rebional Tomatensoße ^G	(Veggie) Bunte Kartoffel-Tortilla ^{C, G} Tomatensoße Gurkensalat ^{3, G}	(Geflügel) Minestrone ^{Aa, I} Hühnersuppenfleisch-einlage	(Fisch) Gebratenes Lachsfilet ^{D, Aa} Dillsoße ^G Farfalle ^{Aa} Blattspinat ^G
Menü 3 Vollkost	Geflügel-Wurstgulasch Puszta Art ^{8, G, I, J} Spiralnudeln ^{Aa} bunter Maissalat ³	(Schwein) Paprika-Reisfleischpfanne Kräuterdipp ^G	(Rind) Kartoffel-Möhrengemüse "bürgerlich" ^I	Schnitzel vom Schwein ^{C, Aa} Paprikasoße Reis	Seelachsfilet im Backteig ^{D, G, Aa} Pestosoße ^{G, I} Kartoffeln Gurkensalat Joghurt ^{3, G}	(Geflügel) Minestrone ^{Aa, I} Hühnersuppenfleisch-einlage	(Schwein) Schweinegulasch ^I Spätzle ^{C, Aa} Rosenkohl
Dessert	Mandarinen	Milchreis ^G Zimt und Zucker	Birne	Kirsch-Joghurtspeise ^G	Karamellpudding ^G	Apfelkompott	Quarkspeise mit Rosinen ^G
Abendbeilage	Tomatensalat ³	Möhrensalat Apfel	fruchtiger Nudelsalat ^{G, Aa}	Wachsbrechbohnen Salat ³	Gurkenhappen ⁹	Reissalat Asiatisch ^{3, F, Aa, I, K}	Kartoffelsalat mit Ei ^{C, G, J}

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet, sowie auf Wunsch bei den Menüassistentinnen eingesehen werden. Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten



LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL



Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide:

- Aa Weizen
- Ab Roggen
- Ac Gerste
- Ad Hafer
- Ae Dinkel
- Af Khorasan-Weizen

B Krebstiere

- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch

H Schalenfrüchte:

- Ha Mandel
- Hb Haselnuss
- Hc Walnuss
- Hd Cashewnuss
- He Pecannuss
- Hf Paranuss
- Hg Pistazie
- Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

Piktogramme

Geflügel



Rind



Lamm



Vegetarisch



Fisch



Schwein



Wild



Vegan



Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.