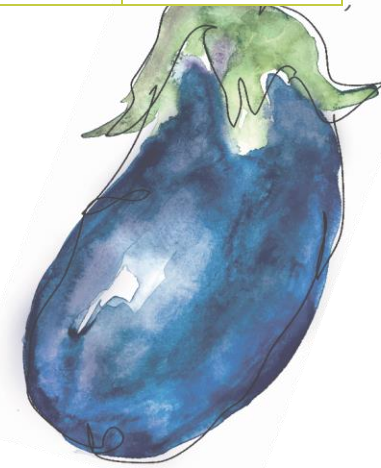
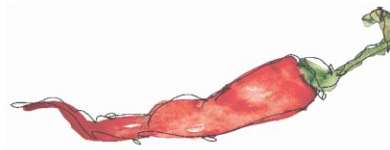
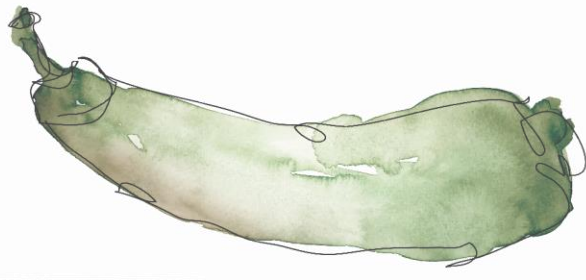
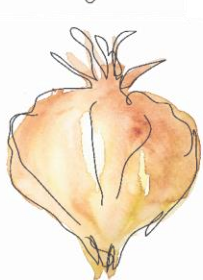


Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie	15.7.2024	16.7.2024	17.7.2024	18.7.2024	19.7.2024	20.7.2024	21.7.2024
Menü 1 Grüne Küche	(Veggie) Mexikanisches Gemüseragout ^{Ae} Kräuterdipp ^G Kurkuma-Vollkornreis Krautsalat ³	2stk Heidelbeerpfannkuchen mit ^{C, G, Aa} Vanillesoße ^G	Gemüsebratling ^{C, Aa} Kräutersoße ^G Kartoffeln Gurkensalat ³	Eieromelette ^{C, G} Kartoffelstampf ^G Leipziger Allerlei	(Veggie) Brokkoli-Kartoffel- Rösti ^{Ad, G} Käsesoße Gorgonzola Art ^{G, I} Ratatouille	(Veggie) Minestrone ^{Aa, I} Polentaknöpfe Einlage ^{C, G, Aa}	(Veggie) Sellerie- Schnitzel ^{Aa, I} Kräutersoße ^G Kartoffeln Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}
Menü 2 Leichte Vollkost	(Veggie) Grünkern- Gemüsecurry ^{Ae, G} Farfalle ^{Aa}	(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Tomatensoße Reis Brokkoligemüse	(Fisch) Seelachsfilet gebacken ^{D, Aa} Kräutersoße ^G Kartoffeln Möhrengemüse	(Veggie) Sesamdrillinge ^K Kräuterdipp ^G Leipziger Allerlei	(Veggie) Penne ^{Aa} Gemüsebolognese ^{1, 3, I} Blattsalat Joghurdressing ^G	(Geflügel) Hühnersuppeneintopf mit Reis ^I	(Geflügel) Thymian- Zitronen-Hähnchen Jus Geflügel ^I Reis Brokkoligemüse
Menü 3 Vollkost	(Geflügel) Rebional Currywurst ^{8, I, J} Currysoße ³ Ofenkartoffeln Krautsalat ³	(Veggie) Ravioli ^{G, Aa} Rebional Tomatensoße geriebener Hartkäse ^G Eisberg-Beilagensalat fruchtige Vinaigrette ³	(Rind) Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Gurkensalat ³	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" ^G Reis Mixed Pickles ⁹	(Rind) Gulasch mit Paprika und Zwiebeln Vollkorn Couscous ^{Aa} Blattsalat Dressing Joghurt ^G	(Geflügel) Hühnersuppeneintopf mit Reis ^I	(Rind) Sauerbraten ^{3, I, J} Rosinensoße ^{1, 3} Mini-Kartoffelklöße ^G Apfel-Rotkohl ³
Dessert	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Obst der Saison	Grießpudding ^{G, Aa}	Apfelkompott	Quarkspeise mit Pflirsichkompott ^G	Karamellpudding ^G	Obstsalat Dessert
Abendbeilage	Couscoussalat ^{3, Aa}	Gurkenhappen ⁹	Quinoa Salat LVK	Bohnensalat bunt ³	Senfgurke ^{3, 9, J}	Blumenkohlsalat ³	Waldorfsalat ^{G, I}

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.