



vom 03.06.2019 bis 09.06.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 03.06.2019	Hackfleischsoße vom Rind (w1) mit Spiralnudeln (w1,e) und Blattsalat(25) Stracciatellajoghurt (l)	Blumenkohl-Broccoli-Gemüse mit Käsesoße (2,1,w1,l) dazu Petersilienkartoffeln (l) Stracciatellajoghurt (l)	Steckrübensuppe (l,d) Pfannkuchen (w1,e,l) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Dienstag 04.06.2019	Hähnchenschlegel (G) mit Soße dazu Kräuterkartoffeln (1,h) und Karottensalat (2,3) Vanillepudding (1,l)	Sojageschnetzeltes (h) mit Champignons und Karotten dazu Dampfpreis (1,h) Vanillepudding (l)	Gebrannte Grießsuppe (d,w1) Pfannkuchen (w1,e,l) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Mittwoch 05.06.2019	Fleischkäse (3,2,7,p) Schwein oder Pute dazu Rahmkohlrabi (l,d,w1) und Kartoffelpüree (l) Frischobst	Curry mit roten Linsen, Kartoffeln und Chinakohl (d) Frischobst	Blumenkohlcremesuppe (d,l) Pfannkuchen (w1,e,l) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Donnerstag 06.06.2019	Geflügelbratwurst (2,3,7) mit Soße, dazu Erbsen-Möhrengemüse (l) und Butterreis (l) Himbeerjoghurt (l)	Käsespätzle (w1, l, e), Soße und Röstzwiebeln (w1) dazu Blattsalat (25) Himbeerjoghurt (l)	Kräutercremesuppe (d,l) Pfannkuchen (w1,e,l) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Freitag 07.06.2019	Gebratenes Seelachsfilet (w1,f) mit Sahne- soße (l), Petersilienkartoffeln (1,h), Broccoligemüse Frischobst	Ravioli mit Gemüsefüllung (e,w1) dazu Tomatensoße (w1,d) und Blattsalat Frischobst	Erbsensuppe (l,d,w1) Pfannkuchen (w1,e,l) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Samstag 08.06.2019			
Sonntag 09.06.2019			

**Zusatzstoffe:** 1=mit Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmittel, 6= enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = mit Phosphat, 8= gewachst, 9= geschwärzt, 10 = geschwefelt, 25= mit ein Zuckerart/Süßungsmittel(n), 26= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 27= unter Schutzatmosphäre verpackt, 36= gentechnisch verändert, 42= kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

**Allergene:** b= enth. Lupinen, c= enth. Sesam, d= enth. Sellerie, e= enth. Ei, f= enth. Fisch, h= enth. Soja, k= enth. Krebstiere, l= enth. Milch einschl. Laktose, m= enth. Weichtiere, n1= enth. Mandeln, n2= ent. Haselnüsse, n3= enth. Walnüsse, n4= ent. Cashew-Kerne, n5= ent. Pecanüsse, n6= enth. Paranüsse, n7= enth. Pistazien, n8= enth. Macadamianüsse, n9= enth. Queenslandnüsse, p= enth. Senf, v= enth. Erdnüsse, x= enth. Schwefeldioxid/Sulfite, w1= enth. Weizen, w2= enth. Roggen, w3= enth. Gerste, w4= enth. Hafer, w5= enth. Dinkel, w6= enth. Kamut, w7= ent. Hybridstämme

Alle unsere Salatsoßen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel