



vom 10.06.2019 bis 16.06.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 10.06.2019			Wochenmenü:
Dienstag 11.06.2019	Linsen (w1) mit Spätzle (e,w1) und Saitenwurstchen (3,2,7,p) Pute od. Schwein nach Wunsch Frisches Obst	Kartoffel-Zucchini-Auflauf (2,1,e,l) dazu Soße und bunter Blattsalat (25) Frisches Obst	Maultaschen vegetarisch in der Brühe (w1,e,d) dazu Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Mittwoch 12.06.2019	Putenrahmgulasch (G,w1,l), dazu Butterreis (l) und Blattsalat (25) Vanillepudding (1,l)	Vegetarisches Chili sin Carne mit Paprika, Mais, Kidneybohnen dazu Brötchen (w1,w2,w3) Vanillepudding (1,l)	Maultaschen vegetarisch in der Brühe (w1,e,d) dazu Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Vanillepudding (1,l)
Donnerstag 13.06.2019	Geflügelfleischbällchen(G,w1,l) Rahmsoße (l), dazu Bohngemüse und Kartoffelpüree (l) Bananenjoghurt (l)	Grießklößchensuppe (w1,e) Gebratene Grießschnitte (w1,e,l) mit Zwetschgenkompott dazu Zimt-Zucker	Maultaschen vegetarisch in der Brühe (w1,e,d) dazu Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Bananenjoghurt (l)
Freitag 14.06.2019	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladensoße (1,5,e,w1,p), Salzkartoffeln und Blattsalat (25) Frisches Obst	Rahmspinat (1,w1,h,d,l) mit Omelette (e,l) und Salzkartoffeln (1,l) Frisches Obst	Maultaschen vegetarisch in der Brühe (w1,e,d) dazu Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Samstag 15.06.2019			
Sonntag 16.06.2019			

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