



vom 01.07.2019 bis 07.07.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3/ Wochenmenü
Montag 01.07.2019	Spaghetti (w1,e) Bolognese (R,d) mit geriebenem Käse (2,1,l) dazu Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Fischstäbchen (w1,f), Remoulade (p,e,w1,1,25,l), Kartoffelsalat (25,2) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Wochenmenü: Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Frisches Obst
Dienstag 02.07.2019	Putenstreifen Gyros Art (G), dazu Sauerrahmdipp (l), Kräuterreis (1,h) und Krautsalat (2,3,25) Stracciatellajoghurt (l)	Nudelaufbau mit Mozzarella (w1,e,d,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Blattsalat (25) Stracciatellajoghurt (l)	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Stracciatellajoghurt (l)
Mittwoch 03.07.2019	Paniertes Putenschnitzel (w1) mit Rahmsoße dazu Spiralnudeln (w1) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Vegetarische Lasagne (2,1,w1,e,l) dazu Blattsalat (25) Frisches Obst	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Frisches Obst
Donnerstag 04.07.2019	Rinderhacksteak (w1,e,25) mit Soße, dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree (l) Kirschjoghurt (l)	Tomatencremesuppe (d,l) Fluffies (w1,e,l,7) mit Apfelmus (3)	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat
Freitag 05.07.2019	Gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Sahnsoße (l,w1,d) und Salzkartoffeln dazu Blattsalat (25) Schokopudding (l)	Maultaschen m. Fleisch (S,w1,e,d) o. vegetarisch (w1,e,l,25), Soße, Kartoffelsalat (25,2), Blattsalat (25) Schokopudding (l)	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Schokopudding (l)
Samstag 06.07.2019			
Sonntag 07.07.2019			

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