



vom 06.08.2018 bis 12.08.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 06.08.2018	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwurstchen (2,3,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Vanillejoghurt (1,l)	Orientalischer Gewürzreis mild gewürzt mit Mango, Äpfeln und Broccoli Vanillejoghurt (1,l)	Putenschnitzel paniert (G,w1), mit Soße und Mischgemüse und Salzkartoffeln (w1, l, 1) Vanillejoghurt (1,l)
Dienstag 07.08.2018	Champignoncremesuppe (l,d) Quarkauflauf (1,w1,l,e) mit Waldbeerenkompott	Rahmkohlrabi (l,w1) dazu Flädle (w1,e,l) Frisches Obst	Geflügelfleischklößchen (w1,e,d) mit Tomatensoße (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Salat (25) Frisches Obst
Mittwoch 08.08.2018	Schinkennudeln mit Putenschinken (G,3,2,10,w1,e) und Tomatensoße (d), Eisbergsalat (25,2,3) Apeimus (3)	Rigatoni (w1) mit frischen Austernpilzen Zitronensoße (w1,l) und Rucola Apeimus (3)	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Brötchen (w1,w2,w3) Apeimus (3)
Donnerstag 09.08.2018	Hähnchenbrust (G) mit Rahmsoße (l), Schleifennudeln (w1) und Karottensalat (25,2,3) Grießpudding (w1,l)	Salzkartoffeln (1,h) mit Kräuterquark (l) dazu Blattsalat (25) Grießpudding (w1,l)	Lasagne mit roten Linsen (2,3,e,w1,l) dazu Blattsalat (25) Grießpudding (w1,l)
Freitag 10.08.2018	Fischstäbchen (f,w1) mit Zitronenjoghurt-mayonaise (1,e,l) dazu Kartoffel- Gurkensalat (2,1,25,p) Stracciatellajoghurt (l)	Gefüllte Teigtaschen (e,l,w1) mit Tomatensoße (d) dazu Blattsalat (25) Stracciatellajoghurt (l)	Gebackener Fleischkäse (S,2,3,7,5) mit Kartoffelsalat (1,2) und Blattsalat (25) Stracciatellajoghurt (l) Kartoffelrösti mit
Samstag 11.08.2018			
Sonntag 12.08.2018			

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 Salatsößen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel