



KW 32/25

04.08.2025 bis 10.08.2025

MENÜ 1
ohne Schweine-
fleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Hähnchenfleisch in milder Tomaten-Sauce dazu Buntes Gemüse und Reis	Cremige Tomatensuppe (I,G) mit Geflügelfleisch-Klößen (I,J) und ein kleines Baguette Brötchen	Rindergeschnitztes (J) mit Spätzle (A1) dazu Karottensalat	Geflügel-Fleischbällchen (A1,I,J) in Champignon-Rahm-Sauce (G) dazu Kartoffeln	Fischfrikadelle (A1,C,D) an Kräutersauce (G) mit Erbsen und Reis
Gemüse- Frühlingsrolle (A1,C,I,F,G) dazu Süß-Saure-Sauce (F) und Salat Asiatischer Art (F)	Nudeln (A1) mit Karottensauce (I)	Gemüse-Curry (A1,I,G) mit Reis	Vegan Gefüllte Paprikaschote (A1) an Sauce mit Kartoffeln	Mais-Lauch-Rösti (A1,I) auf Tomaten-Gurkensalat
Grießpudding (G)	Frisches Obst	Gebäck	Quarkspeise (G)	Frisches Obst

*Änderung vorbehalten

Einrichtung:

BESTELLUNG:	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
MENÜ 2 vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Junior 1 ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Junior 2 vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Allergene	A1: Gluten Weizen, A2: Gluten Roggen, A3: Gluten Gerste, A4: Gluten Hafer, A5: Gluten Dinkel, A6: Gluten Kamut, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H1: Haselnuss, H2: Mandel, H3: Walnuss, H4: Pinienkerne, H5: Pistazien, H6: Cashewnüsse, H7: Macadamianüsse, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Lupinen, M: Weichtiere,				
Zusatzstoffe	01: mit Farbstoff, 02: mit Konservierungsstoff, 03: mit Antioxidationsmittel, 04: mit Geschmacksverstärker, 05: Geschwefelt, 06: Geschwärzt, 07: mit Phosphat, 09: Koffeinhaltig, 10: Chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: enthält eine Phenylalaninquelle, 13: gewachst, 14: mit Taurin, 15: mit Nitritpökelsalz, 16: mit Säuerungsmittel, 17: mit Stabilisatoren				