




22. Kalenderwoche 27.05.-31.05.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Mildes Chili Con Carne (Rind) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Putengulasch in Rahmsauce (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Möhrensalat	Bundesjugend Spiele	Fronleichnam
Menü V	Schnitzel von Süßkartoffeln (G1,E,S) braune vegetarische Sauce (S) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Bio Gemüse Ravioli (G1,E,S) Gemüsebolognese (S) Möhrensalat		
Dessert	Pudding (L)	Obst nach Saison		
23. Kalenderwoche 03.06.-07.06.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Schweineschnitzel (G1,E) Rahmsoße (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Tomatensalat	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind) (7) (G1,E,S) Tomatensoße Gurkensalat (M)	Pizza Salami (Geflügel) (G1,L,E,M) (1,2) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Hühnerfrikassee (L,S) Bio-Erbsegemüse (S) Bio-Reis
Menü V	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern (S) Kaiserbrötchen (G1)	Kaiserschmarrn (G1,L,E) Apfelmus	 Pizza Margherita (G1,L,E,M) (2) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Veg. Maultaschen (G1,L,E,S) Möhrenschmelze (L,S) Kartoffelsalat (M)
Altern. Menü V		Bulgur mit Kräutern (G1) Buntes Ratatouillegemüse		
Dessert	Pudding-Dessert (L)	Obst nach Saison	Mini-Windbeutel (G1,L,E)	Orangen-Joghurtdessert (L)
24. Kalenderwoche 10.06.-14.06.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Rigatoni (G1) Schinken-Käsesoße (Pute) (2,3) (G1,L,J,S) Möhrensalat	Hühnereintopf mit Gemüse und Reis (S) Kaiserbrötchen (G1)	Königsberger-Klopse (Schwein) (E) Sahnesoße (L,S) Bio Maisgemüse (S) Bio Nudeln (G1)	Gebackenes Seelachsfilet (G1,F) Schnittlauchsaucen (L) Petersilienkartoffeln Rote Beete-Salat
Menü V	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen (G1,E) Vanillesoße (L)	Veg. Soja-Hackbällchen (G1,J) Curry.Ketchupsauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Blattsalate mit Joghurdressing (L,E)	Gemüsefrikadelle (G1,E,S) Karotten in Basilikumsahne (L,S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern (L) Petersilienkartoffeln
Altern. Menü V	Rigatoni (G1) Tomatensoße Möhrensalat			
Dessert	Obst nach Saison	Waldbeerenquark (L)	Obst nach Saison	Pudding (L)



25. Kalenderwoche 17.06.-21.06.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Kleine Geflügelfrikadellen (G1,E,M) Rahmsoße (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Gurkensalat (M)	Hähnchenbruststreifen Süß-Sauer (S) Bio-Reis	Geflügel-Fleischkäse (1,4,9,10) Bio-Bratensoße Bio Erbsen- Möhrengemüse (S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Erbseintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)
Menü V	Gebackenes Gouda- schnittzel mit Soja (G1,L,E,J) braune vegetarische Soße (S) Bauernspätzle (G1,E) Gurkensalat (M)	Falafelbällchen (G1,S) Curry-Früchtesauce (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit French- Dressing (L,E,S)	Gefüllte Nudeltaschen mit Basilikumtomate (10) (G1,L,E,S) Zucchini-Käsesoße (2,3) (G1,L,J,S) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Omelette (L,E,J) Rahmspinat (L,S) Dampfkartoffeln
Dessert	Mamorkuchen (1,5,10) (G1,L,E)	Obst nach Saison	Sauerkirschquark (L)	Pudding (L)
26. Kalenderwoche 24.06.-28.06.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Spaghetti (G1) Rinderbolognese (S) Parmesankäse (E) Gurkensalat (M)	Hähnchenbruststreifen in Currysoße (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit Kräuter- Dressing (L,E,S)	Bunter Gemüseintopf mit Bohnen (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen	Bratwurst (Geflügel) Curry-Ketchupsauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Möhrensalat
Menü V	Gebackenes Gemüseschnittzel (G1,S) Zucchini-Käsesoße (2,3) (G1,L,J,S) Langkornreis Gurkensalat (M)	Gefüllte Apfelpannkuchen (G1,E,L) Vanillesoße (L)	Gemüse-Kartoffelpuffer (G1,E,S) Kräuter-Quark-Dip (L)	Gersten-Lauch-Brätling (G1,L,E,O) Gemüsesauce (L,S) Kartoffel-Sahnepüree (L) Möhrensalat
Altern. Menü V		Kürbis- Gemüsefrikadelle (G1,E,S) Currysauce (L,S) Bio-Reis		
Dessert	Magdalenas mit Schoko (G1,L,E)	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Apfel-Pfirsich-Kompott
Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Natriumpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure			
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S=Sellerie, M=Senf, O=Sesam; W=Weichtiere, F=Fisch,K=Krebstiere			
Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.				