



27. Kalenderwoche 01.07.-05.07.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Linseneintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Kabeljau-Frikadelle (7) (G1,L,E,M,F) Currysauce (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L,E)	Hähnchenbrust-schnitzel (G1,E) Rahmsoße (L,S) Bio-Nudeln (G1) Gurkensalat (M)	Makkaroniaufwurf mit Rinderhackfleisch (G1,L,E) Tomatensoße Möhrensalat
Menü V	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (7) (L) Blumenkohl in Rahm (L)	Tortellini mit Ricottakäse gefüllt (10) (G1,L,E,S) Käserahmsoße (2,3) (G1,L,J,S) Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L,E)	Ragout von Mais, Paprika und Erbsenprotein (L,S) Bio-Nudeln (G1)	Gekochte Eier (E) Frankfurter grüne Soße (L,E,M) Dampfkartoffeln
Dessert	Erdbeeryoghurt (5) (L)	Apfel-Zimt-Quark (L)	Obst nach Saison	Berliner (G1,L,E,P,O)

28. Kalenderwoche 08.07.-12.07.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Hähnchen Im Knuspermantel (G1) Bio-Bratensauce Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Frikadelle vom Geflügel (G1,E) Rahmsoße (L,S) Bio-Karottengemüse (S) Bauernspätzle (G1,E)	Fleischwurst am Stück (Schwein) Senf (M) Kartoffelsalat (M)	Gebackener Seelachs Käse Kräuter (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Farfalle (G1) Blattsalate mit Kräuter-Dressing
Menü V	Bio Gemüse Ravioli (G1,E,S) Gemüsebolognese (S) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln (S) Kaiserbrötchen (G1)	Vegetarische Bratwurst (G1,J,S) Curry-Ketchupsauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Möhrensalat	Dampfnudel (G1,E) Vanillesauce (L)
Altern. Menü V				Gemüsefrikassee (L,S) Bio-Reis
Dessert	Schoko-Doppelkeks (G1,L,E,N)	Pudding (L)	Stracciatella-Quark (L,J,P)	Obst nach Saison



### Start Mittagsverpflegung ab 09.09.2024

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 Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure
Allergene:	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.