

KW 25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Mischkost)	Spätzle ^{∇ c a1} Champignons in Frischkäse-Sauce ^g Rinderhacksteak ^{i c j a8 a1}	Blumenkohlcremesuppe ^g Bauernbrot ^{∇ ∞ a2 a a1}	Tortellini mit Käsefüllung ^{g a a1} Tomatensauce Grana Padano ^{2 c g}	Putenrahmgeschnetzeltes ^{a8 g a1} Möhrengemüse Naturreis	Fischstäbchen ^{d a a1} Rahmspinat ^g Kartoffelpüree
Menü 2 (guten- und laktosefrei)	Gnocchi ^c ~Champignons in Frischkäse-Sauce ^{∞ f}	~Blumenkohlcremesuppe ^f ~Kaiserbrötchen ^f	~Spaghetti Tomatensauce ~Granvegano	~Putenrahmgeschnetzeltes ^f Möhrengemüse Reis (parboiled)	~Panierter Seelachs ^{f c d} ~Rahmspinat ^f ~Kartoffelpüree ^f
Menü 3 (ovo-lakto-vegetarisch)	Spätzle ^{∇ c a1} Champignons in Frischkäse-Sauce ^g	Blumenkohlcremesuppe ^g Bauernbrot ^{∇ ∞ a2 a a1}	Tortellini mit Käsefüllung ^{g a a1} Tomatensauce Grana Padano ^{2 c g}	Veg. Rahmgeschnetzeltes (Ackerbohne) mit Erbsen und Karotten Naturreis	Panierter Feta ^{a c g a1} Rahmspinat ^g Kartoffelpüree
Salat/Rohkost		Gemüse-Sticks ^{∇ ∞}	Bunter Salat Honig-Senf-Dressing ^{3 l j}		
Obst/Dessert	Mini-Berliner mit Himbeer-Johannisbeer-Füllung ^{c g a a1}	Banane ^{∇ ∞}	Apfel ^{∇ ∞}	Himbeer-Joghurt ^g Keksbrösel ^{g a a1}	Wassermelone ^{∇ ∞}
Dessert (gluten- und laktosefrei)	~Schokoladen-Muffin ^c	Banane ^{∇ ∞}	Apfel ^{∇ ∞}	~Fruchtjoghurt laktosefrei ^g	Wassermelone ^{∇ ∞}

Allergene Inhaltsstoffe

a Gluten
a2 Roggen
c Eier
f Soja
g1 Milcheiweiß
j Senf

a1 Weizen
a8 Hybridstämme (Gluten)
d Fisch
g Milch und Milcherzeugnisse
i Sellerie
l Schwefeldioxid und Sulphite

Zusatzstoffe

2 mit Konservierungsstoffen **3** mit Antioxidationsmittel

Eigenschaften

∞ Vegan **∇** Vegetarisch