

KW 21 / 19.05. - 23.05.2025					
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Rohkost	Dessert
Montag 19.05.2025	gebratenes Veggi-Gyros ^(f,i) im Fladenbrot ^(aw,k) mit Tzatziki ^(g) dazu Reis	Spinat-Käse-Spätzle ^(aw,c,g)		geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Paprika und Kohlrabi und gemischten Salat (Tomate, Gurke, Weißkraut, Eisbergsalat) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
Dienstag 20.05.2025	Eier-Frikassee mit Erbsen ^(c,g,i) dazu Vollkornreis	Vollkorn-Spaghetti ^(aw) mit Tomaten-Bohnensoße, Kräutern und geriebenen Käse ^(g)		geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Paprika und Kohlrabi und gemischten Salat (Tomate, Gurke, Weißkraut, Eisbergsalat) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	
Mittwoch 21.05.2025	gebackener Kaiserschmarrn ^(aw,c,g) mit Vanillesauce ^(g) und hausgemachten Zwetschgenragout dazu Karotten-Ingwer-Suppe ^(g)		Rindfleischfrikadelle ^(R,aw,c) mit Champignon-Rahmsoße ^(g) und Blumenkohl dazu Reis	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Gurke und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Grießbrei ^(aw,g) mit Beerenragout
Donnerstag 22.05.2025	Maiskolben aus dem Ofen mit Reis, Möhrengemüse und Kräuter-Dip ^(g)		Blumenkohlcurry mit Kartoffeln, Tomate und Paprika in Kokosmilch ^(g,i)	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Gurke und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
Freitag 23.05.2025		mediterraner Gemüseeintopf mit Kichererbsen, Karotten und Blumenkohl dazu Baguette ^(aw)	Fischstäbchen ^(F,aw,c) mit Rahmerbsen ^(g) dazu Kartoffeln	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Gurke und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	

Allergen-Kennzeichnung

- a glutenhaltige Getreide
- e Erdnüsse (-Erzeugnisse)
- aw Weizen
- f Soja (-Erzeugnisse)
- ar Roggen
- g Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose)
- ag Gerste
- h Scheinfrüchte (Nüsse)
- ah Hafer
- i Sellerie (-Erzeugnisse)
- ad Dinkel
- j Senf (-Erzeugnisse)
- ak Kamut
- k Sesam (-Erzeugnisse)
- b Krebstiere (-Erzeugnisse)
- l Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/1
- c Eier (-Erzeugnisse)
- m Lupinen (-Erzeugnisse)
- d Fisch (-Erzeugnisse)
- n Weichtiere (-Erzeugnisse)

*Zu allen Salatangeboten gibt es Joghurt^(g) – und Zitronenhonig-Dressing⁽ⁱ⁾

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 8 mit Phosphat
- 2 mit Konservierungsstoff
- 9 mit Süßungsmittel
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 11 mit Zuckerarien, Süßungsmittel
- 5 geschwefelt
- 12 mit Zuckeraustauschstoffen
- 6 geschwärtzt
- 13 mit Chinin
- 7 gewachst
- 14 mit Koffein

Lebensmittel-Inhaltsstoffe

- R Rindfleisch
- G Geflügelfleisch
- F Fisch

TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET | NATÜRLICH SELBSTGEMACHT
REGIONALE BIO LEBENSMITTEL | DGE-QUALITÄTSSTANDARD

grün: Bio-Zutat oder Bio-Erzeugnis