

D

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 Tzaziki ^(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 Zuckerarten, Süßungsmittel
5 geschwefelt	12 mit Zuckeraustauschstoffen
6 geschwärzt	13 mit Chinin
7 gewachst	14 mit Koffein

grün: Bio-Zutat oder Bio-Erzeugnis

Lebensmittel-Inhaltsstoffe

R Rindfleisch
G Geflügelfleisch
F Fisch

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