

D

KW 22 / 26.05. - 30.05.2025					
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Rohkost	Dessert
<b>Montag 26.05.2025</b>	Vollkorn-Spirelli <sup>(aw)</sup> in Limonen-Basilikum-Soße mit Kichererbsen und Karotten <sup>(e)</sup> dazu geriebenen Käse <sup>(g)</sup>	"Tex Mex" Tomaten-Vollkornreis mit Kidneybohnen, Paprika, Süßkartoffel, Mais und geräuchertem Tofu <sup>(f,i)</sup> dazu Tomaten-Salza		frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotten, Gurken und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
<b>Dienstag 27.05.2025</b>	knusprig frittierte Falafel <sup>(aw)</sup> mit gebackenen Sesamkartoffeln <sup>(k)</sup> und Joghurt-Cumin-Dip <sup>(g)</sup>		vegetarische "Chinapfanne" mit Paprika, Champignons und grüne Bohnen dazu Reis	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotten, Gurken und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	
<b>Mittwoch 28.05.2025</b>	thailändisches Kokoscurry mit Mango, Erbsen und Sojabohnen <sup>(i)</sup> dazu Reis		Berliner Erbsensuppe mit Geflügelwienener, Gemüse und Kartoffeln <sup>(g,i)</sup>	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotten, Gurken und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Joghurt mit Honig <sup>(g)</sup>
<b>Donnerstag 29.05.2025</b>	Christi Himmelfahrt				
<b>Freitag 30.05.2025</b>	Sojageschnitzeltes mit Champignons und Kräuter <sup>(f,g)</sup> dazu Spätzle <sup>(aw,c)</sup>		Wildlachs in Kokos-Currysoße <sup>(f,g)</sup> mit Brokkoli und Vollkornreis	frisch geschnittenes Knabbergemüse aus Karotte, Gurke und Kohlrabi und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	

### Allergen-Kennzeichnung

<ul style="list-style-type: none"> <li>a glutenhaltige Getreide</li> <li>aw Weizen</li> <li>ar Roggen</li> <li>ag Gerste</li> <li>ah Hafer</li> <li>ad Dinkel</li> <li>ak Kamut</li> <li>b Krebstiere (-Erzeugnisse)</li> <li>c Eier (-Erzeugnisse)</li> <li>d Fisch (-Erzeugnisse)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>e Erdnüsse (-Erzeugnisse)</li> <li>f Soja (-Erzeugnisse)</li> <li>g Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose)</li> <li>h Scheinfrüchte (Nüsse)</li> <li>i Sellerie (-Erzeugnisse)</li> <li>j Senf (-Erzeugnisse)</li> <li>k Sesam (-Erzeugnisse)</li> <li>l Schwefeldioxid und Sulfite &gt; 10mg/kg/1</li> <li>m Lupinen (-Erzeugnisse)</li> <li>n Weichtiere (-Erzeugnisse)</li> </ul>
--	--

\*Zu allen Salatangeboten gibt es Joghurt<sup>(g)</sup> - und Zitronenhonig-Dressing<sup>(i)</sup>

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

<ul style="list-style-type: none"> <li>1 mit Farbstoff</li> <li>2 mit Konservierungsstoff</li> <li>3 mit Antioxidationsmittel</li> <li>4 mit Geschmacksverstärker</li> <li>5 geschwefelt</li> <li>6 geschwärzt</li> <li>7 gewachst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>8 mit Phosphat</li> <li>9 mit Süßungsmittel</li> <li>10 enthält eine Phenylalaninquelle</li> <li>11 mit Zuckerarien, Süßungsmittel</li> <li>12 mit Zuckeraustauschstoffen</li> <li>13 mit Chinin</li> <li>14 mit Koffein</li> </ul>
---	--

grün: Bio-Zutat oder Bio-Erzeugnis

### Lebensmittel-Inhaltsstoffe

R Rindfleisch  
G Geflügelfleisch  
F Fisch

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