

D

KW 23 / 02.06. - 06.06.2025					
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Rohkost	Dessert
Montag 02.06.2025	Penne ^(aw) mit Tomaten-Gemüsesoße ^(l) und geriebenem Käse ^(e)	Spätzle ^(aw,c) mit Bratensoße ^(l) und geschmortem Apfel-Weißkohl		frisch geschnittenes Knabbergemüse (Karotte, Gurke, Kohlrabi) und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
Dienstag 03.06.2025	Indisches rotes Linsen Dhal mit Kartoffeln, Blumenkohl, Tomate und Lauch ^(l) dazu Vollkorn-Reis		Tomatencremesuppe mit Kichererbsen, geröstetem Knoblauch, Basilikum und Vollkornreis-Einlage ^(e)	frisch geschnittenes Knabbergemüse (Karotte, Gurke, Kohlrabi) und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Vanillepudding ^(e) mit Zimt-Soße ^(e)
Mittwoch 04.06.2025	frisch gebackene Eierpfannkuchen ^(aw,c,e) mit hausgemachtem Apfelkompott dazu türkische Linsensuppe		Geflügelgeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße ^(e,g) dazu Blumenkohl und Reis	geschnittenes Knabbergemüse aus Paprika, Gurke und Staudensellerie und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	
Donnerstag 05.06.2025		Fusilli ^(aw) mit Tomaten-Kichererbsen-Soße und geriebenem Käse ^(e)	Kartoffelpuffer ^(aw,c) mit Tomaten-Hirtenkäse Dip ^(e) und Salat aus grünen Bohnen ⁽ⁱ⁾	frisch geschnittenes Knabbergemüse (Karotte, Gurke, Kohlrabi) und gemischten Salat (Eisbergsalat, Karotte, Gurke, Tomate) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Handobst
Freitag 06.06.2025	knuspriger Spinattaler ^(aw,ad,c,g) mit Kräuterquark ^(e) , Ofenkartoffeln und Kichererbsen-Karotten-Gemüse mit gerösteten Sesam ^(k)		knusprige Wildlachstäbchen ^(f,aw) mit Honig-Gurken-Schmand ^(e) , Vollkornreis und Erbsen Möhren-Gemüse	frisch geschnittenes Knabbergemüse (Karotte, Gurke, 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/l
c	Eier (-Erzeugnisse)	m	Lupinen (-Erzeugnisse)
d	Fisch (-Erzeugnisse)	n	Weichtiere (-Erzeugnisse)

*Zu allen Salatangeboten gibt es Joghurt^(e) - 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	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 | NATURLICH SELBSTGEMACHT
REGIONALE BIO-LEBENSMITTEL | DGE-QUALITÄTSSTANDARD