



Wochenplan

Von 06.05 bis 10.05.24

- Montag:** **Menü1: Chickenburger dazu Wedges**
Frisches Obst (a,g,o)
Menü2: Kürbisfalafel mit Reis dazu Rahmsoße
Frisches Obst (a,g)
- Dienstag:** **Menü1: Spätzle dazu Bratensoße**
Bunte Rohkostplatte (a,g)
Menü2: Kartoffelgratin dazu Ratatouillegemüse
Bunte Rohkostplatte (a,g)
- Mittwoch:** **Menü1: Cevapicici mit Tomatenreis dazu Tzatziki**
Gemischter Salat (a,g)
Menü2: Fischstäbchen dazu Bratkartoffeln
Gemischter Salat (a,g,o)
- Donnerstag:** **Feiertag**
- Freitag:** **Geschlossen**



Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel Saccharin 5 Süßungsmittel Cyclamat 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. **Phenylalaninquelle** 7 Süßungsmittel Acesulfam 8 Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

14 Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (A) Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamut Mehl, Stärke, Graupen, Couscous, Bulgur, Gries, Kleie, Schrot; Paniermehl, Semmelbrösel, Brot Krebstiere (B) Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen Ei (C) Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus Vollei, Eigelb, Eiweiß, Eipulver, Trockenei Fisch (D) Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste, Worcestersauce, Würzpasten, Fonds, Suppen, Erdnuss (E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen, vegetarische Aufstriche, Schokolade Soja (F) Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks, Feinkostsalate, Kaugummi Milch oder Laktose (G) Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse Butter, Buttermilch, Schafskäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Milchzucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise Schalenfrüchte (H) Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse etc. und darauf gewonnene Erzeugnisse, Gemahlene, gehobelte, etc Nüsse; Nussöle, Nusspasten, Marzipan, Nougat Sellerie (L) Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse Seliessamen, Seliessalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt; Suppengrün, Mirepoix Senf (M) Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senfö, Senfsprossen Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen, Soßen Sesam (N) Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebrot Lupinen (P) Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze Sulfite (O) Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate Weichtiere (R) Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares Austernsoße, Würzpasten, Suppen, Soßen, Marianaden



Wochenplan

Von 13.05 bis 17.05.24

- Montag:** **Menü1: Hähnchenschnitzel dazu Kartoffelsalat**
Fruchtjoghurt (a;g;o)
Menü2: Gemüseschnitzel dazu Kartoffelsalat
Fruchtjoghurt (a;g;o)
- Dienstag:** **Menü1: Tricolore Nudeln Basilikumpesto**
Frischer Gurkensalat (,a;g;e,h)
Menü2: Tricolore Nudeln mit hausge.Gemüse-
Sahnesoße
Frischer Gurkensalat (a,g)
- Mittwoch:** **Menü1: Seelachsfilet dazu Reis mit Rahmsoße**
Bunte Rohkostplatte (a;d,g;)
Menü2: Mozzarellasticks dazu gemischter Salat
Bunte Rohkostplatte (a;g;)
- Donnerstag:** **Menü1: Gnocchi mit hausgemachter Tomatensoße**
Frisches Obst (a,g,o)
Menü2: Sommer Reissalat mit Gemüse
Frisches Obst (a,g,o)
- Freitag:** **Menü1: Hausgemachter Gulasch dazu Knödel**
(a,g,o)
Naturjoghurt mit Müsli (a,g,e,h)
Menü2: Gemüserösti dazu Spätzle (a,g)
Naturjoghurt mit Müsli (a,g,e,h)

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel Saccharin 5 Süßungsmittel Cyclamat 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. **Phenylalaninquelle** 7 Süßungsmittel Acesulfam 8 Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

14 Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (A) Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamut Mehl, Stärke, Graupen, Couscous, Bulgur, Gries, Kleie, Schrot; Paniermehl, Semmelbrösel, Brot Krebstiere (B) Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen Ei (C) Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus Vollei, Eigelb, Eiweiß, Eipulver, Trockenei Fisch (D) Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste, Worcestersauce, Würzpasten, Fonds, Suppen, Erdnüsse (E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen, vegetarische Aufstriche, Schokolade Soja (F) Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks, Feinkostsalate, Kaugummi Milch oder Laktose (G) Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse Butter, Buttermilch, Schalkäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Milchzucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise Schalenfrüchte (H) Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse etc. und darauf gewonnene Erzeugnisse. Gemahlene, gehobelte, etc Nüsse; Nussöle, Nusspasten, Marzipan, Nougat Sellerie (L) Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse Selleriesamen, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt; Suppengrün, Mirepoix Senf (M) Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen, Soßen Sesam (N) Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebrot Lupinen (P) Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze Sulfite (O) Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate Weichtiere (R) Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares Austernsoße, Würzpasten, Suppen, Soßen, Marianaden

Wochenplan

Von 20.05 bis 24.05.24

Montag: Feiertag / Pfingstmontag

Dienstag: Menü1: Chickennuggets mit Wedges

Frischer gemischter Salat (,a;g;o)

Menü2: Fischfrikadellen dazu Reis mit Kräutersoße

Frischer gemischter Salat (a;d;g;m;)

Mittwoch: Menü1: Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Bunte Rohkostplatte (a;e;,h,g;)

Menü2: Krautkrapfen dazu Salat

Bunte Rohkostplatte (a;g;l;m;o;)

Donnerstag: Menü1: Käsespätzle dazu Bratensoße

Frisches Obst (a;g;m;)

Menü2: Kartoffeln mit Rahmspinat dazu Baguette

Frisches Obst (a;g;m;o)

Freitag: Menü1: Tortellini Schinken-Sahnesoße (Geflügel)

Blaubeermuffins (a;c;e;g;m,h;)

Menü2: Gnocchi mit hausgemachter Tomatensoße

Blaubeermuffins (;a;c;e;g,h;)



Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel Saccharin 5 Süßungsmittel Cyclamat 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. **Phenylalaninquelle** 7 Süßungsmittel Acesulfam 8 Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

14 Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (A) Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamut Mehl, Stärke, Graupen, Couscous, Bulgur, Gries, Kleie, Schrot; Paniermehl, Semmelbrösel, Brot
Krebstiere (B) Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen
Ei (C) Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus Vollei, Eigelb, Eiweiß, Eipulver, Trockenei
Fisch (D) Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste, Worcestersauce, Würzpasten, Fonds, Suppen, Erdnuss (E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen, vegetarische Aufstriche, Schokolade
Soja (F) Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks, Feinkostsalate, Kaugummi
Milch oder Laktose (G) Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse Butter, Buttermilch, Schafskäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Milchzucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise
Schalenfrüchte (H) Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse etc. und darauf gewonnene Erzeugnisse, Gemahlene, gehobelte, etc Nüsse; Nussöle, Nusspasten, Marzipan, Nougat
Sellerie (L) Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse Selleriesamen, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt; Suppengrün, Mirepoix
Senf (M) Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen
Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen, Soßen
Sesam (N) Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz
Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebrot
Lupinen (P) Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat
Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze
Sulfit (O) Schwefeldioxid und Sulfit e, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark
Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate
Weichtiere (R) Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares
Austernsoße, Würzpasten, Suppen, Soßen, Marianaden