



22. Kalenderwoche 27.05.-31.05.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Mildes Chili Con Carne (Rind) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Hähnchenbrustreifen in Bratensauce Bauernspätzle (G1,E) Möhrensalat	Blumenkohlröschen im Backteig (G1,E) Thousand Island-Dip (L,E,M) Kartoffel-Sahnepüree (L) Gurkensalat (M)	Fronleichnam	Brückentag
Menü 2	Schnitzel von Süßkartoffeln (G1,E,S) braune vegetarische Sauce (S) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Bio Gemüse Ravioli (G1,E,S) Gemüsebolognese (S) Möhrensalat	Dampfnudel (G1,E) Vanillesauce (L)		
Dessert	Pudding (L)	Obst nach Saison	Obst nach Saison		
Gluten & Lactose	Mildes Chili Con Carne (Rind) Bio-Reis Blattsalate mit allergen freiem Dressing Obst nach Saison	Hähnchenbruststreifen in Bratensauce Dampfkartoffeln Möhrensalat Obst nach Saison	Putensteak Bio-Bratensauce Bio Karottengemüse (S) Dampfkartoffeln Obst nach Saison		
23. Kalenderwoche 03.06.-07.06.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putensteak Bratensauce Bauernspätzle (G1,E) Tomatensalat	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind) (7) (G1,E,S) Tomatensoße Gurkensalat (M)	Gedünstetes Seelachsfilet (F) Dillsoße (L,S) Dampfkartoffeln Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Hühnerfrikassee (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Hähnchenbruststreifen in Rahm (L) Bio-Nudeln (G1) Möhrensalat
Menü 2	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern (S) Kaiserbrötchen (G1)	Kaiserschmarrn (G1,L,E) Apfelmus	Schwäbische Käsespätzle (2,3) (G1,L,E,J,S) braune vegetarische Sauce (S) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Veg. Maultaschen (G1,L,E,S) Möhrenschmelze (L,S) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Linguine (G1) Pilzragout mit Gemüse in Kräutersahnesauce (L,S)
Dessert	Pudding-Dessert (L)	Obst nach Saison	Mini-Windbeutel (G1,L,E)	Orangen-Joghurtdessert (L)	Obst nach Saison
Gluten & Lactose	Putensteak Bratensauce Dampfkartoffeln Tomatensalat Obst nach Saison	Kartoffel-Rösti Buntes Ratatouillegemüse Obst nach Saison	Gedünstetes Seelachsfilet (F) Tomatensoße Dampfkartoffeln Blattsalate mit allergenfreiem Dressing Obst nach Saison	Gebratene Hähnchenbrust Bratensauce BIO-Erbsegemüse (S) Bio-Reis Obst nach Saison	Hähnchenbruststreifen in Bratensauce Langkornreis Möhrensalat Obst nach Saison
24. Kalenderwoche 10.06.-14.06.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rigatoni (G1) Schinken-Käsesoße (Pute) (2,3) (G1,L,J,S) Möhrensalat	Hühnereintopf mit Gemüse und Reis (S) Kaiserbrötchen (G1)	Putensteak Bratensauce Bio Maisgemüse (S) Bio Nudeln (G1)	Gebackenes Seelachsfilet (G1,F) Schnittlauchsauce (L) Petersilienkartoffeln Blattsalate mit Joghurtdressing (L,E)	Würstchengulasch (Geflügel) mit Gemüse (2,3,9) (S,M) Farfalle (G1)
Menü 2	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen (G1,E) Vanillesoße (L)	Veg. Soja-Hackbällchen (G1,J) Curry.Ketchupsauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Blattsalate mit Joghurtdressing (L,E)	Gemüsefrikadelle (G1,E,S) Karotten in Basilikumsahne (L,S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern (L) Petersilienkartoffeln	Gemüse-Curry-Kokos-Gulasch (L) Farfalle (G1)
Dessert	Obst nach Saison	Waldbeerenquark (L)	Obst nach Saison	Pudding (L)	Mini-Berliner (G1,L,E,P)
Gluten & Lactose	Hähnchenbruststreifen "Ungarischer Art" (S) Langkornreis Möhrensalat Obst nach Saison	Hühnereintopf mit Gemüse und Reis (S) Glutenfreies Brot Obst nach Saison	Putensteak Bratensauce Bio Maisgemüse (S) Dampfkartoffeln Obst nach Saison	Gedünstetes Seelachsfilet (F) Tomatensoße Petersilienkartoffeln Rote Beetsalat Obst nach Saison	Würstchengulasch (Geflügel) mit Gemüse (2,3,9) (S,M) Dampkartoffeln Obst nach Saison



25. Kalenderwoche 17.06.-21.06.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kleine Geflügelfrikadellen (G1,E,M) Rahmsoße (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Gurkensalat (M)	Hähnchenbruststreifen Süß-Sauer (S) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Geflügel-Fleischkäse (1,4,9,10) Bio-Bratensoße Bio Erbsen-Möhrgengemüse (S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Erbseintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Gebackener Seelachs Tomate Mozzarella (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)
Menü 2	Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja (G1,L,E,J) braune vegetarische Soße (S) Bauernspätzle (G1,E) Gurkensalat (M)	Falafelbällchen (G1,S) Curry-Früchtesauce (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Gefüllte Nudeltaschen mit Basilikumtomate (10) (G1,L,E,S) Zucchini-Käsesoße (2,3) (G1,L,J,S) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Omelette (L,E,J) Rahmspinat (L,S) Dampfkartoffeln	Kartoffelreibekuchen (G1,E) Apfelmus
Dessert	Mamorkuchen (1,5,10) (G1,L,E)	Obst nach Saison	Sauerkirschquark (L)	Pudding (L)	Obst nach Saison
Gluten & Lactose	Putensteak braune veg. Sauce (S) Langkornreis Gurkensalat (M) Obst nach Saison	Hähnchenbruststreifen süß-sauer (S) Bio-Reis Blattsalate mit allergenfreiem Dressing Obst nach Saison	Geflügel-Fleischkäse (1,4,9,10) Bio-Bratensauce Dampfkartoffeln Bio Erbsen-Möhrgengemüse (S) Obst nach Saison	Erbseintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Glutenfreies Brot Obst nach Saison	Gedünstetes Seelachsfilet (F) Tomatensoße Petersilienkartoffeln Blattsalate mit Italien-Dressing (S) Obst nach Saison
26. Kalenderwoche 24.06.-28.06.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Spaghetti (G1) Tomatensoße Parmesankäse (E) Gurkensalat (M)	Hähnchenbruststreifen in Currysoße (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit Kräuter-Dressing (L,E,S)	Bunter Gemüseeintopf mit Bohnen (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen	Bratwurst (Geflügel) Curry-Ketchupsoße Kartoffel-Sahnepüree (L) Möhrensalat	Seelachswürfel im Backteig (G1,E,F) Thousand Island-Dip (L,E,M) Dampfkartoffeln Blattsalate mit Italien-Dressing (S)
Menü 2	Gebackenes Gemüseschnitzel (G1,S) Zucchini-Käsesoße (2,3) (G1,L,J,S) Langkornreis Gurkensalat (M)	Gefüllte Apfelpfannkuchen (G1,E,L) Vanillesoße (L)	Gemüse-Kartoffelpuffer (G1,E,S) Kräuter-Quark-Dip (L)	Gersten-Lauch-Brätling (G1,L,E,O) Gemüsesoße (L,S) Kartoffel-Sahnepüree (L) Möhrensalat	Bayrischer Kartoffel-Schmarrn (G1,L,E) Kohlrabi in Rahm (L,S)
Dessert	Magdalenas mit Schoko (G1,L,E)	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Apfel-Pfirsich-Kompott	Mandarinenuark (L)
Gluten & Lactose	Rinderbolognese (S) Langkornreis Gurkensalat (M) Obst nach Saison	Hähnchenbruststreifen in Bratensauce Bio-Reis Blattsalate mit allergenfreiem Dressing Obst nach Saison	Bunter Gemüseeintopf mit Bohnen (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Glutenfreies Brot Obst nach Saison	Gebratene Hähnchenbrust Curry-Ketchupsoße Dampfkartoffeln Möhrensalat Apfel-Pfirsich-Kompott	Gedünstetes Seelachsfilet (F) Tomatensoße Dampfkartoffeln Blattsalate mit allergenfreiem Dressing Obst nach Saison
Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure				
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere				
Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen So+A12:F29rtiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.					