



27. Kalenderwoche 01.07.-05.07.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1	Linseneintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Kabeljau-Frikadelle (7) (G1,L,E,M,F) Currysauce (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit Joghurtdressing (L,E)	Hähnchenbrustschnitzel (G1,E) Rahmsoße (L,S) Bio-Nudeln (G1) Gurkensalat (M)	Makkaroniauflauf mit Rinderhackfleisch (G1,L,E) Tomatensoße Möhrensalat	Cevapcici (Geflügel) (G1) Bio-Bratensoße Bio-Erbsegemüse (S) Kartoffel-Sahnepurée (L)	
Menü V	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (7) (L) Blumenkohl in Rahm (L)	Tortellini mit Ricottakäse gefüllt (10) (G1,L,E,S) Käserahmsoße (2,3) (G1,L,J,S) Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L,E)	Ragout von Mais, Paprika und Erbsenprotein (L,S) Bio-Nudeln (G1)	Makkaroni (G1) Tomatensoße Parmesankäse (E) Möhrensalat	Pancakes (G1,L,E) Zimt Zucker Apfelmus	
Dessert	Erdbeerjoghurt (5) (L)	Apfel-Zimt-Quark (L)	Obstsalat	Berliner (G1,L,E,P,O)	Obst nach Saison	
Gluten & Lactose	Linseneintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Glutenfreies Brot Obst nach Saison	Gedünstetes Seelachsfilet (F) Buntes Ratatouillegemüse Bio-Reis Obst nach Saison	Gebratene Hähnchenbrust Bratensauce Dampfkartoffeln Gurkensalat (M) Obstsalat	Gekochte Eier (E) mit milder Senfsauce (M) Dampfkartoffeln Obst nach Saison	Putensteak Bio-Bratensauce Bio-Erbsegemüse (S) Dampfkartoffeln Obst nach Saison	
28. Kalenderwoche 08.07.-12.07.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1	Hähnchen Im Knuspermantel (G1) Bio-Bratensauce Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Frikadelle vom Geflügel (G1,E) Rahmsoße (L,S) Gurkensalat (M) Bauernspätzle (G1,E)	Paar Puten Wiener (3,7,9,10) Senf (M) Kartoffelsalat (M)	Gebackener Seelachs Käse Kräuter (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Bio-Reis Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Lunchpaket klassisch 	
Menü V	Bio Gemüse Ravioli (G1,E,S) Gemüsebolognese (S) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln (S) Kaiserbrötchen (G1)	Vegetarische Bratwurst (G1,J,S) Curry-Ketchupsauce Kartoffel-Sahnepurée (L) Möhrensalat	Dampfnudel (G1,E) Vanillesauce (L)		
Dessert	Schoko-Doppelkeks (G1,L,E,N)	Pudding (L)	Stracciatella-Quark (L,J,P)	Obst nach Saison	Lunchpaket vegetarisch 	
Gluten & Lactose	Gebratene Hähnchenbrust Bratensauce Dampfkartoffeln Blattsalate mit Italien-Dressing (S) Obst nach Saison	Bunter Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln (S) Glutenfreies Brot Obst nach Saison	Hähnchenbruststreifen in Bratensauce Dampfkartoffeln Möhrensalat Obst nach Saison	Gedünstetes Seelachsfilet (F) Tomatensoße Bio-Reis Blattsalate mit Kräuter-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 Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.						