



KW 22/26

25.05.2026 bis 29.05.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Pfingstmontag	Geflügel Gulasch (A1,I) mit Karotten und Nudeln (A1,C)	Seelachsfilet im Backteig (A1,C,D,I) mit Remoulade (C) und Bratkartoffeln (A1,I)	Hähnchenbrust (A1,I,J) mit Buntem Gemüse und Reis	Geflügel Wiener (J) mit Kartoffelsalat (A1,C,G)
Pfingstmontag	Kartoffel-Gemüse-Eintopf (A1,I) mit einem kleinen Brötchen (A1)	Nudeln (A1,C) mit Tomatensauce (I)	Gemüse-Nudel-Eintopf (A1,I)	Käse Spätzle (A1,C,G) mit mildem Käse (G)
	Frucht Joghurt (G)	Frisches Obst	Sahne Pudding (G)	Gebäck (A1,C)
	Angemachter Salat	Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost

\*Änderung vorbehalten

Einrichtung:

BESTELLUNG:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
MENÜ 2 vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Junior 1 ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Junior 2 vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Dessert 1	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Dessert 2	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen

Allergene

A1: Gluten Weizen, A2: Gluten Roggen, A3: Gluten Gerste, A4: Gluten Hafer, A5: Gluten Dinkel, A6: Gluten Kamut, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H1: Haselnuss, H2: Mandel, H3: Walnuss, H4: Pinienkerne, H5: Pistazien, H6: Cashewnüsse, H7: Macadamianüsse, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Lupinen, M: Weichtiere,

Zusatzstoffe

O1: mit Farbstoff, O2: mit Konservierungsstoff, O3: mit Antioxidationsmittel, O4: mit Geschmacksverstärker, O5: Geschwefelt, O6, Geschwärzt, O7: mit Phosphat, O9. Koffeinhaltig, 10: Chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: enthält eine Phenylalaninquelle, 13: gewachst, 14: mit Taurin, 15: mit Nitritpökelsalz, 16: mit Säuerungsmittel, 17: mit Stabilisatoren

**MENÜ 1**

ohne Schweinefleisch

**MENÜ 2**

vegetarisch

Dessert 1

Dessert 2