

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	<p><b>Hauptgang.</b> SCHNITZEL VOM HÄHNCHEN Kartoffelpüree   Rotkohl*5) Aa,D,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> ROTKOHL-SALAT F</p> <p><b>Hauptgang.</b> HÄHNCHENSTREIFEN *RATATOUILLE* Tomate   Zucchini   Paprika   Vollkorn Reis D,L</p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING L</p>	<p><b>Hauptgang.</b> HACKBÄLLCHEN VOM RIND Bratensauce   Spätzle   Erbsengemüse Aa,D,E,F,L,J</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p><b>Hauptgang.</b> *PASTA* CARBONARA Nudeln   Schinken*2),3),4) -Sahne- Sauce *Geflügel* Aa,D,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p><b>Hauptgang.</b> <del>MEXIKANISCHES CHILI CON CARNIE *RIND*</del> <del>Rinderhackfleisch   Kidneybohnen   Mais   Bunter Peisermus</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>FRISCHOBST</del></p>
<b>Menü</b>	<p><b>Vorweg.</b> KÜRBISCREMESUPPE D,L</p> <p><b>Hauptgang.</b> 2 STÜCK PFANNKUCHEN Apfelmus*3) Aa,E,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> MÖHRENSALAT F</p> <p><b>Hauptgang.</b> SPÄTZLE *KLASSIKER* Champignonrahmsauce Aa,D,E,L</p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING L</p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>*ROHKOST* SNACK QUARKE 3/5 STÜCK PRO KIND</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>BULGUR GEMÜSEPFANNE *VEGGIE* Balkankäse   Kichererbsen   Paprika   Tomate   Mais Aa,D,E</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>FRISCHOBST</del></p>	<p><b>Vorweg.</b> GEMISCHTER BLATTSALAT Balsamico*8)-Dressing F</p> <p><b>Hauptgang.</b> MEDITERRANER KARTOFFEL- AUFLAUF Kartoffelscheiben   Tomaten   Zucchini   Paprika   Mozzarella D,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>BLATTSALAT</del> <del>Joghurt-Dressing F,L</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>SPAGHETTI *VEGGIE* Spinat-Sauce Aa,D,E</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>FRISCHOBST</del></p>
<b>Wochen- Klassiker</b>	<p><b>Montags kein Wochenklassiker</b></p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>ENDIVIENSALAT</del> <del>Joghurt-Dressing F,L</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>*PASTA*</del> <del>Fruchtige-Tomaten-Sauce   Schmetterlingnudeln "Tricolore" Aa,D,E</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>PUDDING L</del></p>	<p><b>Vorweg.</b> ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p><b>Hauptgang.</b> *PASTA* Fruchtige-Tomaten-Sauce   Schmetterlingnudeln "Tricolore" Aa,D,E</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>ENDIVIENSALAT</del> <del>Joghurt-Dressing F,L</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>*PASTA*</del> <del>Fruchtige-Tomaten-Sauce   Schmetterlingnudeln "Tricolore" Aa,D,E</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>FRUCHT-JOGHURT L</del></p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>ENDIVIENSALAT</del> <del>Joghurt-Dressing F,L</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>*PASTA*</del> <del>Fruchtige-Tomaten-Sauce   Schmetterlingnudeln "Tricolore" Aa,D,E</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>FRISCHOBST</del></p>

Die angebotenen Speiselinien sind zertifiziert und erfüllen die aktuellen, bundesweit gültigen Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegung.



Prüf- & Zertifizierungsinstitut  
für Gemeinschaftsverpflegung  
**DR. KAUTZ**



BUNDESAMT FÜR  
VERBRAUCHERSCHUTZ UND  
LEBENSMITTELSICHERHEIT

**Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichen können systemabhängig abweichen!**

**Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfrucht-erzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eiererzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinerzeugnisse, L Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel / Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucosono-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	<p><b>Vorweg.</b> GEMISCHTER BLATTSALAT Essig-Öl-Dressing F</p> <p><b>Hauptgang.</b> HACKBÄLLCHEN *GEFLÜGEL* Preiselbeerrahmsauce   Kartoffelpüree Aa,D,E,F,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p><b>Vorweg.</b> *ROHKOST* SNACK GURKENSCHNITZEL 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p><b>Hauptgang.</b> HÄHNCHENSCHNITZEL PANIERT Spätzle   Rahmsauce Aa,D,E,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>ENDIVIENSALAT</del> <del>Joghurt-Dressing F,L</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>GEFLÜGEL *PANIERT*</del> <del>Dill Sauce   Parboiled Reis Aa,D,E,G,L</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>PUDDING L</del></p>	<p><b>Hauptgang.</b> MEXIKANISCHES CHILI CON CARNE *RIND* Rinderhackfleisch   Kidneybohnen   Mais   Bulgur Aa,D</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>GOLE SLAW SALAT</del> <del>Krautsalat F,L</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>CHIPPY WURST *GEFLÜGEL* (4)</del> <del>Geflügel Bratwurst in Scheiben  </del> <del>Currysauce   Kartoffelgratin F,L</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>FRISCHOBST</del></p>
<b>Menü</b>	<p><b>Vorweg.</b> MAIS-GURKEN-KIDNEY-SALAT F</p> <p><b>Hauptgang.</b> KARTOFFELTASCHEN MIT FRISCHKÄSE- KRÄUTERFÜLLUNG Kräuterquark D,F,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p><b>Vorweg.</b> KÜRBISSUPPE D,L</p> <p><b>Hauptgang.</b> QUARKKÄULCHEN Apfelmus*3) Aa,E,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> EISBERGSALAT Italienisches-Dressing F</p> <p><b>Hauptgang.</b> GRÜNKERNBOLOGNESE Fusilli Nudeln   Tomatensauce   Kleines Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Lauch) Aa,D,L</p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING L</p>	<p><b>Hauptgang.</b> VEGGIE GEMÜSE KÖTTBULLAR Kartoffelpüree   Rotkohl*5) Aa,D,E,J,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>GURKEN SALAT IN RAHM L</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>KLASSIKER* SPÄTZLE</del> <del>Rahmsauce Aa,D,E,L</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>FRISCHOBST</del></p>
<b>Wochen-Klassiker</b>	<p><b>Montags kein Wochenklassiker</b></p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>ENDIVIENSALAT</del> <del>Joghurt-Dressing F,L</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>FRIKADELLE VOM GEFLÜGEL</del> <del>Champignonrahm   Reis Aa,D,E,F,L</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>FRISCHOBST</del></p>	<p><b>Vorweg.</b> ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p><b>Hauptgang.</b> FRIKADELLE VOM GEFLÜGEL Champignonrahm   Reis Aa,D,E,F,L</p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING L</p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>ENDIVIENSALAT</del> <del>Joghurt-Dressing F,L</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>FRIKADELLE VOM GEFLÜGEL</del> <del>Champignonrahm   Reis Aa,D,E,F,L</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>FRISCHOBST</del></p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>ENDIVIENSALAT</del> <del>Joghurt-Dressing F,L</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>FRIKADELLE VOM GEFLÜGEL</del> <del>Champignonrahm   Reis Aa,D,E,F,L</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>FRISCHOBST</del></p>

Die angebotenen Speiselinien sind zertifiziert und erfüllen die aktuellen, bundesweit gültigen Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegung.



Prüf- & Zertifizierungsinstitut  
für Gemeinschaftsverpflegung  
**DR. KAUTZ**



BUNDESAMT FÜR  
VERBRAUCHERSCHUTZ UND  
LEBENSMITTELSICHERHEIT

**Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichen können systemabhängig abweichen!**

**Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (u. a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eierzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnüsserzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinerzeugnisse, L Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel / Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucosono-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Mischweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	<p><b>Vorweg.</b> GURKENSALAT Rahm-Dressing F,L</p> <p><b>Hauptgang.</b> WÜRSTCHENGULASCH *GEFLÜGEL*(2),3),4),9) Paprika-Bratensauce   Parboiled Reis Aa,D,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p><b>Vorweg.</b> BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p><b>Hauptgang.</b> HÄHNCHENWÜRFEL IN DUNKLER-RAHM-SAUCE Nudeln Aa,D,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Hauptgang.</b> MAULTASCHEN VOM RIND IN DER BRÜHE Bratensauce   Kartoffelsalat Aa,D,E,F,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> CHINAKOHL-SALAT Mango-Dressing F,L</p> <p><b>Hauptgang.</b> HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN *SÜß/SAUER* Asia-Süß-Sauer-Sauce   Sojabohnen   Bambussprossen   Parboiled Reis Aa,D,J</p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING L</p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>WEISKOHL-SALAT</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>GEVAPORCI HÄHNCHEN*</del> <del>Pulver   Kräutersquack</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>FRISCHOBST</del></p>
<b>Menü</b>	<p><b>Vorweg.</b> GEMISCHTER BLATTSALAT Karottenstreifen   Balsamico*8)-Dressing F</p> <p><b>Hauptgang.</b> TORTELLINI *KÄSEFÜLLUNG* Tomatenrahmsauce Aa,D,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>KARTOFFEL-SELLERIE-SUPPE U,L</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>GRISCHDREI *KALT*</del> <del>Pharisäer Kompott Aa,L</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>FRISCHOBST</del></p>	<p><b>Vorweg.</b> EISBERGSALAT 8-Kräuter-Dressing F,L</p> <p><b>Hauptgang.</b> VOLLKORN PENNE MIT TOMATENSAUCE Tomatensauce Aa,D,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> MÖHRENSALAT F</p> <p><b>Hauptgang.</b> *KLASSIKER* KÄSESPÄTZLE Röstzwiebeln separat Aa,D,E,L</p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING L</p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>ROTE-BETE-SALAT G</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>FALAFELBÄLLCHEN</del> <del>Diät-Brot-Reis (Reis mit Erbsen und Maiskörner) Tzatziki D,M</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>FRISCHOBST</del></p>
<b>Wochen- Klassiker</b>	<p><b>Montags kein Wochenklassiker</b></p>	<p><b>Vorweg.</b> GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L</p> <p><b>Hauptgang.</b> SPAGHETTI *NAPOLI* Tomaten-Sauce   Reibkäse Aa,D,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>GEMISCHTER BLATTSALAT</del> <del>Joghurt-Dressing F,L</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>SPAGHETTI *NAPOLI*</del> <del>Tomaten-Sauce   Reibkäse Aa,D,L</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>FRISCHOBST</del></p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>GEMISCHTER BLATTSALAT</del> <del>Joghurt-Dressing F,L</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>SPAGHETTI *NAPOLI*</del> <del>Tomaten-Sauce   Reibkäse Aa,D,L</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>PUDDING L</del></p>	<p><b>Vorweg.</b> <del>GEMISCHTER BLATTSALAT</del> <del>Joghurt-Dressing F,L</del></p> <p><b>Hauptgang.</b> <del>SPAGHETTI *NAPOLI*</del> <del>Tomaten-Sauce   Reibkäse Aa,D,L</del></p> <p><b>Dessert.</b> <del>FRISCHOBST</del></p>

Die angebotenen Speiselinien sind zertifiziert und erfüllen die aktuellen, bundesweit gültigen Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegung.



Prüf- & Zertifizierungsinstitut  
für Gemeinschaftsverpflegung  
**DR. KAUTZ**



BUNDESAMT FÜR  
VERBRAUCHERSCHUTZ UND  
LEBENSMITTELSICHERHEIT

Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichen können systemabhängig abweichen!

**Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (u. a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfrüchtlernerzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eiererzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnüssererzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinerzeugnisse, L Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel / Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucosono-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milchweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)