

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Hauptgang. HACKBÄLLCHEN *GEFLÜGEL* Bratensauce Salzkartoffeln Rahmspinat Aa,D,E,F,L, Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. WEISKOHL-KAROTTEN-SALAT F Hauptgang. FRIKADELLE VOM RIND Paprika-Tomatensauce Reis Aa,D,E,F,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. HÄHNCHEN RAGOUT Rahmsauce Spätzle Aa,D,E,L Dessert. PUDDING L	Vorweg. BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. MEDITERRANE HACKFLEISCHSAUCE *RIND* Rinderhackfleisch Rosmarin Thymian Zucchini Paprika Parboiled Reis Aa,D Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. CISPERGSALAT Radissonstücken Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. TUNISISCH TOMATEN SAUCE Tomatensauce Vollkornnudeln Aa,D,G,L Dessert. FRISCHOBST
Menü	Vorweg. TOMATEN-GURKEN-SALAT F Hauptgang. KARTOFFELTASCHEN MIT FRISCHKÄSE-KRÄUTERFÜLLUNG Kräuterquark D,F,L Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. GEMÜSECREMESUPPE D,L (Karotten, Kartoffeln, Sellerie) Hauptgang. DAMPFNUDEL Vanillesauce Aa,E,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. CHINAKOHL-SALAT Mango Dressing F,L Hauptgang. GEMÜSE-CURRY *VEGGIE* Kokosmilch Curry Mungobohnen Bambus Paprika Bohnen Sesam- Bulgur Aa,D,H,J,L Dessert. PUDDING L	Vorweg. *ROHKOST* KNABBER KARTOTTENSTICKS 3/5 STÜCK PRO KIND Hauptgang. PENNE NUDELN *VEGGIE* Rote Linsenbolognese Aa,D,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. BLATTSALAT Balsamico*8) Dressing Hauptgang. TORTELLINI MIT KÄSE SPINAT FÜLLUNG *VEGGIE* Friskäsesauce Aa,D,L Dessert. FRISCHOBST
Wochen-Klassiker	Montags kein Wochenklassiker	Hauptgang. SCHWÄBISCHE FLEISCHMAULTASCHEN *RIND* Geschmelzte Zwiebeln Gemüsebrühe Kartoffelsalat Aa,D,E,F,L Dessert. FRISCHOBST	Hauptgang. SCHWÄBISCHE FLEISCHMAULTASCHEN *RIND* Geschmelzte Zwiebeln Gemüsebrühe Kartoffelsalat Aa,D,E,F,L Dessert. PUDDING L	Hauptgang. SCHWÄBISCHE FLEISCHMAULTASCHEN *RIND* Geschmelzte Zwiebeln Gemüsebrühe Kartoffelsalat Aa,D,E,F,L Dessert. FRISCHOBST	Hauptgang. SCHWÄBISCHE FLEISCHMAULTASCHEN *RIND* Geschmelzte Zwiebeln Gemüsebrühe Kartoffelsalat Aa,D,E,F,L Dessert. FRISCHOBST

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 Allergenkezeichnungen 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 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 Sesamsamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinenerzeugnisse, 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, Aspartawm, Glucouno-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Natriumpökelsalz (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
Menü	Hauptgang. SCHNITZEL VOM HÄHNCHEN Kartoffelpüree Rotkohl*5) Aa,D,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. ROTKOHL-SALAT F Hauptgang. HÄHNCHENSTREIFEN *RATATOUILLE* Tomate Zucchini Paprika Vollkorn Reis D,L Dessert. PUDDING L	Hauptgang. HACKBÄLLCHEN VOM RIND Bratensauce Spätzle Erbsengemüse Aa,D,E,F,L,J Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. *PASTA* CARBONARA Nudeln Schinken*2),3),4) -Sahne- Sauce *Geflügel* Aa,D,L Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Hauptgang. MEKANISCHES CHILL CON GARNE *RIND* Rinderhackfleisch Kidneybohnen Mais Bunter Reis Aa,D Dessert. FRISCHOBST
Menü	Vorweg. KÜRBISCREMESUPPE D,L Hauptgang. 2 STÜCK PFANNKUCHEN Apfelmus*3) Aa,E,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. MÖHRENSALAT F Hauptgang. SPÄTZLE *KLASSIKER* Champignonrahmsauce Aa,D,E,L Dessert. PUDDING L	Vorweg. *ROHKOST* SNACK CURKE 3/5 STÜCK PRO KIND Hauptgang. BULGUR GEMÜSEPFANNE *VEGIE* Polkakäse Kidneybohnen Paprika Tomate Mais Aa,D,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. GEMISCHTER BLATTSALAT Balsamico*8)-Dressing F Hauptgang. MEDITERRANER KARTOFFEL- AUFLAUF Kartoffelscheiben Tomaten Zucchini Paprika Mozzarella D,L Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. BLATTSALAT Joghurt Dressing F,L Hauptgang. SPAGHETTI *VEGGIE* Spinat Sauce Aa,D,L Dessert. FRISCHOBST
Wochen-Klassiker	Montags kein Wochenklassiker	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt Dressing F,L Hauptgang. *PASTA* Fruchtige Tomaten Sauce Schmetterlingennudeln "Tricolore" Aa,D,E, Dessert. PUDDING L	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. *PASTA* Fruchtige-Tomaten-Sauce Schmetterlingennudeln "Tricolore" Aa,D,E, Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt Dressing F,L Hauptgang. *PASTA* Fruchtige Tomaten Sauce Schmetterlingennudeln "Tricolore" Aa,D,E, Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt Dressing F,L Hauptgang. *PASTA* Fruchtige Tomaten Sauce Schmetterlingennudeln "Tricolore" Aa,D,E, Dessert. FRISCHOBST

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 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 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, Glucouno-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
Menü	Vorweg. GURKEN-SALAT IN RAHM F,L Hauptgang. SEELACHS *PANIERT* Dillsauce Kartoffelpüree Aa,D,E,G,L Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. GRIECHISCHER BAUERN-SALAT Tomaten Paprika Gurken Mais F Hauptgang. HÄHNCHENSTREIFEN IN TOMATENSAUCE Vollkorn-Reis D,L Dessert. FRISCHOBST	Hauptgang. HACKFLEISCH-PAPRIKA-RAHM- RAGOUT *RIND* Paprika-Rahmsauce Eier-Spätzle Karottengemüse Aa,D,E,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. ENDIVIEN-SALAT 8-Kräuter-Dressing F,L Hauptgang. HÄHNCHENGULASCH Bratensauce Paprika Parboiled Reis D,L Dessert. PUDDING L	Vorweg. *ROHKOST-SNACK-KAROTTEN 3/5 STÜCK PRO KIND Hauptgang. MEATBALLS VOM GEFLÜGEL-BOULABRESE-STYLE* Tomatenwürfel Mozzarella Würzige Sauce Nudeln M,D,E,L Dessert. FRISCHOBST
Menü	Vorweg. BLATTSALAT Balsamico(8)-Dressing F Hauptgang. GNOCCHI *VEGGIE* Basilikumsauce Aa,D,E,L Dessert. FRUCHT-JOGHURT L	Vorweg. NUDELSUPPE Gemüseeeinlage (Erbsen,Mais,Karotten) Aa,D Hauptgang. MILCHREIS *KALT* Zimt & Zucker L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. MAIS-PAPRIKA-SALAT F Hauptgang. MILDES CHILI SIN CARNE *VEGGIE* Soja Kidneybohnen Mais Bulgur Aa,Ac,D,J,L Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. ENDIVIEN-SALAT Balsamico*8)-Dressing F Hauptgang. PASTA *FUSILLI* Tomatensauce Reibekäse Aa,D,L Dessert. PUDDING L	Vorweg. EIERBOGALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. KARTOFFEL-BROKKOLI GRATIN Kartoffelscheiben Brokkoli Bechamel-Sauce Käse überbacken D,L Dessert. FRISCHOBST
Wochen-Klassiker	Montags kein Wochenklassiker	Hauptgang. LINSENEINTOPF MIT WIENERLE *GEFLÜGEL*2),3),4),9) Eier-Spätzle Aa,D,E,F Dessert. FRISCHOBST	Hauptgang. LINSENEINTOPF MIT WIENERLE *GEFLÜGEL*2),3),4),9) Eier-Spätzle Aa,D,E,F Dessert. FRISCHOBST	Hauptgang. LINSENEINTOPF MIT WIENERLE *GEFLÜGEL*2),3),4),9) Eier-Spätzle Aa,D,E,F Dessert. PUDDING L	Hauptgang. LINSENEINTOPF MIT WIENERLE *GEFLÜGEL*2),3),4),9) Eier-Spätzle Aa,D,E,F Dessert. FRISCHOBST

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 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 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, Glucouno-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)