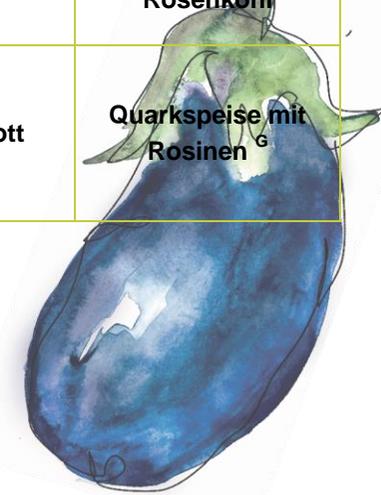
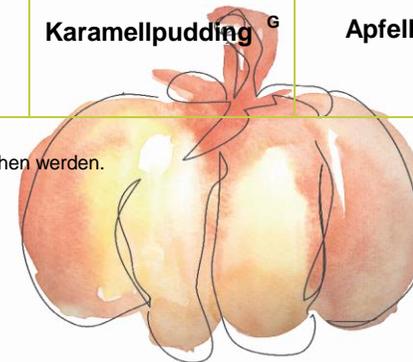
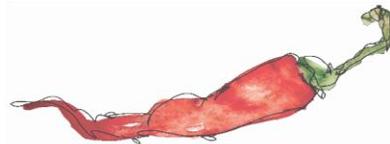
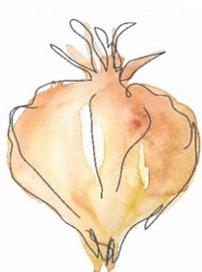


Datum	Montag 8.7.2024	Dienstag 9.7.2024	Mittwoch 10.7.2024	Donnerstag 11.7.2024	Freitag 12.7.2024	Samstag 13.7.2024	Sonntag 14.7.2024
Menülinie							
Cafeteria Grüne Küche	Bunte Bulgurgemüsepfanne ^{Aa, I} Tofu Einlage ^F Rebional Tomatensoße	(Veggie) Gnocchi ^{Aa} italienisches Gemüseragout ^{1, 3, I}	(Veggie) Spaghetti ^{Aa} Spinat-Käsesoße ^G Möhrensalat	Soja Chili sin carne ^{F, Aa} Reis Beilage	Kirschmichel vegan ^{3, Ab, Ac, Ha, Aa} Vanillesoße ^G	(Veggie) Asiatischer Suppentopf mit Glasnudeln ^I Eierstich ^{C, G}	Vegetarische Frikadelle ^{C, Aa} Gemüsejus ^I Kartoffeln Rote Bete Apfel Salat ^{1, 3, 9}
Cafeteria Menü 2	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{G, I} Bunter Maissalat ³	Gemüseintopf ^{2, 5, I, L} Geflügelbrustscheiben ^{2, 8}	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffeln Rahmspinat ^G	(Geflügel) Schinken-Käse-Nudeln ^{2, 3, 8, G, Aa, I} Rebional Tomatensoße ^G Blattsalat Cocktaildressing ^{1, 2, C, G, Aa, I, J}	(Veggie) Bunte Kartoffel-Tortilla ^{C, G} Tomatensoße Gurkensalat ^{3, G}	(Geflügel) Minestrone ^{Aa, I} Hühnersuppenfleisch-einlage	(Fisch) Gebratenes Lachsfilet ^{D, Aa} Dillsoße ^G Farfalle ^{Aa} Blattspinat ^G
Cafeteria Menü 3	(Geflügel) Wurstgulasch Pußta Art ^{8, G, I, J} Spiralnudeln ^{Aa} bunter Maissalat ³	(Schwein) Paprika-Reisfleischpfanne Kräuterdipp ^G	(Rind) Kartoffel-Möhrengemüse "bürgerlich" ^I	(Rind) Spaghetti Bolognese ^I	Seelachsfilet im Backteig ^{D, G, Aa} Pestosoße ^{G, I} Kartoffeln Gurkensalat Joghurt ^{3, G}	(Geflügel) Minestrone ^{Aa, I} Hühnersuppenfleisch-einlage	(Schwein) Schweinegulasch ^I Spätzle ^{C, Aa} Rosenkohl
Dessert	Mandarine	Milchreis ^G Zimt und Zucker	Birne	Kirsch-Joghurtspeise ^G	Karamellpudding ^G	Apfelkompott	Quarkspeise mit Rosinen ^G

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten



LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide:

- Aa Weizen
 - Ab Roggen
 - Ac Gerste
 - Ad Hafer
 - Ae Dinkel
 - Af Khorasan-Weizen
- ### B Krebstiere
- C Eier
 - D Fisch
 - E Erdnüsse
 - F Soja
 - G Milch

H Schalenfrüchte:

- Ha Mandel
- Hb Haselnuss
- Hc Walnuss
- Hd Cashewnuss
- He Pecannuss
- Hf Paranuss
- Hg Pistazie
- Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

Piktogramme



Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.