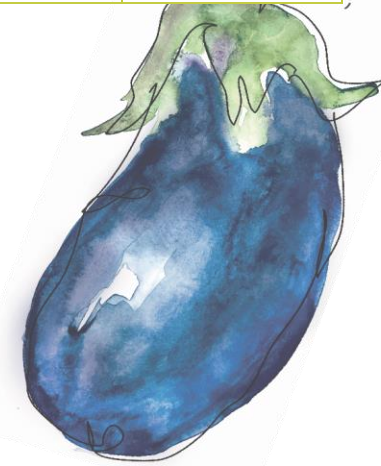
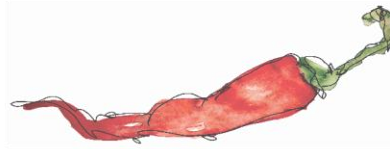
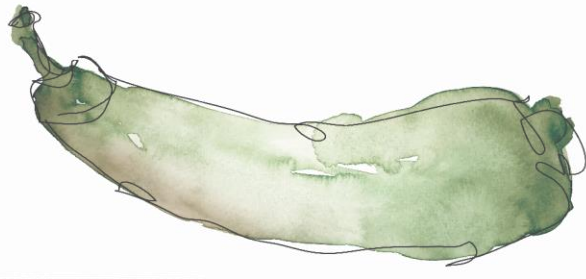
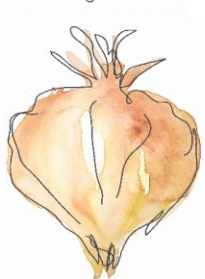


Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie	29.7.2024	30.7.2024	31.7.2024	1.8.2024	2.8.2024	3.8.2024	4.8.2024
Menü 1 Grüne Küche	(Veggie) Sojageschnetzeltes <sup>F</sup> Spätzle <sup>C, Aa</sup> Blattsalat fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>	(Veggie) Rustikale Kartoffel- Graupenpfanne <sup>Ac</sup> Kräuterdipp <sup>G</sup>	(Veggie) Vegetarische Bratwurst <sup>F, Aa</sup> Rahmsoße <sup>G, I</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Sauerkraut	(Veggie) Pikante Kartoffelchen Hummus-Dipp Ratatouille	(Veggie) Tortellini <sup>G, Aa</sup> Basilikumpesto-Rahmsoße <sup>G, I</sup> Blattsalat Sommermix Balsamicodressing <sup>1, 3, J</sup>	(Veggie) Marokkanischer Gemüseintopf Schmand <sup>G</sup>	(Veggie) Paprika mit Bulgur-Käsefüllung <sup>G, Aa</sup> Rebional Tomatensoße Rosmarinkartoffeln
Menü 2 Leichte Vollkost	(Geflügel) Geflügelleberkäse <sup>2, 3, 8</sup> Rahmsoße <sup>G, I</sup> Kartoffeln Möhrengemüse	(Geflügel) Hühnerfrikassee mit Spargel <sup>G, I</sup> Reis Erbsengemüse	(Veggie) Spirelli <sup>Aa</sup> Gemüsebolognese <sup>1, 3, I</sup> Parmesan <sup>2, C, G</sup> Chinakohl-Möhren-Salat Cocktaildressing <sup>2, G, I</sup>	(Veggie) Apfel-Vanille-Lasagne auf Haferbasis mit Zucker- Zimt-Kruste <sup>Aa</sup> Vanillesoße <sup>G</sup>	(Geflügel) Farfalle <sup>Aa</sup> Bolognese <sup>I</sup> Blattsalat Sommermix Balsamicodressing <sup>1, 3, J</sup>	(Rind) Möhreintopf <sup>I</sup> Rindfleischeinlage	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet Rahmsoße <sup>I</sup> Vollkorn Couscous <sup>Aa</sup> Kaisergemüse
Menü 3 Vollkost	(Geflügel) Penne <sup>Aa</sup> Gemüsecurrysoße mit Huhn <sup>G, I</sup>	Erbseneintopf <sup>I, J</sup> Bockwurst <sup>2, 3, 8</sup>	(Schwein) Frische grobe Bratwurst <sup>3, 4</sup> Rahmsoße <sup>G, I</sup> Kartoffelbeilage Blumenkohlgemüse <sup>G</sup>	(Rind) Geschnetzeltes ungarische Art Vollkornreis Endiviensalat Joghurt dressing <sup>G</sup>	Lachsfilet gebraten 100g Dillsoße <sup>G</sup> Kartoffeln Rahmspinat <sup>G</sup>	Möhreintopf <sup>I</sup> Pökelfleisch-Einlage	Senf-Rostbraten <sup>J</sup> Jus <sup>I</sup> Kartoffelbeilage Kaisergemüse
Dessert	Obst der Saison	Stracciatellapudding <sup>F, G</sup>	Joghurtspeise <sup>G</sup>	Obst der Saison	Grießflammerie <sup>G</sup>	Quarkspeise mit Pfirnsichkompott <sup>G</sup>	Obstsalat
Abendbeilage	Gurkenhappen schlesische Art <sup>9</sup>	Blumenkohlsalat <sup>3</sup>	fruchtiger Nudelsalat LVK <sup>G, Aa</sup>	Reissalat Asiatisch <sup>3, F, Aa, I, K</sup>	Brokkolisalat <sup>3</sup>	Gurkensalat <sup>3, G</sup>	Kartoffelsalat mit Ei LVK <sup>C, G, J</sup>

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet, sowie auf Wunsch bei den Menüassistentinnen 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

Geflügel



Rind



Lamm



Vegetarisch



Fisch



Schwein



Wild



Vegan



## 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.