




Was gibt's...? Mittagessen

von 15-06 bis 19-06-2026 (KW 25)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (GRÜN)	Gemüsestäbchen mit Kartoffelsalat	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse Beilagensalat	Eieromelette mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln	Kartoffel-Gemüse Gratin Rohkost	Soja-Bällchen mit Paprikarahmsoße und Reis
	AW, C, G, J	AW, G, I	C, G, I	1, G, I	AW, F, G
Menü 2 (GELB)	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat 			Putengeschnetzeltes von unserem Metzger (Frik/Hepperle/Ebensperger) mit Nudeln Rohkost 	Hacksteak mit Käsefüllung in Rahmsoße und Reis 
	AW, C, J			AW, G	AW, C, G
Nachtisch	Pudding	Obst	Joghurt	Apfelmus	Pudding
	G		G	S	G

Zusatzstoffe und Allergene (Änderungen vorbehalten):

1) Farbstoff, 2) Konservierungsmittel, 3) Süßungsmittel, 4) Phosphat, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) gewachst, 8) geschwärzt, 9) geschwefelt, 10) enthält Phethylalaninquelle, 11) coffeinhaltig.

(AW) Weizen, (AR) Roggen, (AG) Gerste, (AD) Dinkel, (AK) Khorasan-Weizen, (AH) Hafer, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch einschließlich Laktose, (HA) Mandeln, (HB) Haselnüsse, (HC) Walnüsse, (HD) Cashewnüsse, (HE) Pekannüsse, (HF) Paranüsse, (HG) Pistazien, (HH) Macadamianüsse, (HI) Queenslandnüsse, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesamsamen, (L) Schwefeldioxid und Sulfite, (M) Süßlupine, (N) Weichtiere.

Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden