

	Vollkost Menü 1	Name	Angepasste Vollkost Menü 2	Name	Fleischlose Kost Menü 3	Name	Abendessen
Dienstag	Broccolicremesuppe ^G Weiße Bratwurst (Kalb) Rotkraut und Püree ^G Bratensoße ^a Rhabarberschnitten ^{A1, C, G}		Broccolicremesuppe ^G Tortellini ^{A1, C, G} Schinkenkäsesauce ^G Rhabarberschnitten ^{A1, C, G}		Broccolicremesuppe ^G 😊 Gemüsebratlinge ^{A1, C, G} Kartoffeln in der Schale Bohnen, Joghurt Dip ^G Rhabarberschnitten ^{A1, C, G}		Käseteller ^G Vegetarischer Brottaufstrich Trauben
Mittwoch	Gemüsebrühe mit Einlage ^{A1, C, I} Hähnchenroulade Röstkartoffeln Paprika-ZucchiniGemüse Quarkcreme ^G mit Himbeermark		Gemüsebrühe mit Einlage 😊 ^{A1, C, I} Buntbarschfilet ^{D, G} Gemüsestreifen ^I Reis Quarkcreme ^G mit Himbeermark		Gemüsebrühe mit Einlage ^{A1, C, I} Gnocchi ^{A1, G} mit Rucola-Basilikum Pesto ^{G, I} Quarkcreme ^G mit Himbeermark		Kalter Braten Quark mit Pellkartoffeln ^G Rohkost-Gemüse
Donnerstag	Erbsensuppe ^G Schweinerückensteak Pilzrahmsauce ^{G, a} Bohnen, Pommes Obst der Saison		Erbsensuppe ^G 😊 Putengeschnetzeltes ^G Karotten, Reis Obst der Saison		Erbsensuppe ^G Eieromelette mit Gemüse ^G , Kartoffeln und Käsesoße ^G Obst der Saison		Aufschnittplatte ^{3, 4} mexikanischer Bohnensalat
Freitag	Zucchinicremesuppe ^G 😊 Kabeljaufilet ^{A1, D, G} Reis und Broccoli Rote Grütze mit Vanillesauce ^G				Zucchinicremesuppe ^G Vegetarische Lasagne ^{A1, C, G, I} Rote Grütze mit Vanillesauce ^G		Käseplatte ^G Eiersalat
Samstag	Karotten-Orangen Rohkost Linseneintopf ^I mit Bockwurst (Schwein) ^{3, 4, I, J} Fruchtjoghurt ^G		Karotten-Orangen Rohkost Nudeleintopf ^{A1, I, C} mit Rindfleisch Fruchtjoghurt ^G		Karotten-Orangen Rohkost Linseneintopf ^I 😊 Fruchtjoghurt ^G		Bayrische Weißwurst ^{A1} Kartoffelsalat, ^{I, J}
Sonntag	Butternutcremesuppe 😊 Norwegischer Lachs ^{D, a} Zucchini und Nudeln ^{A1, C} Eis ^{1, G}				Butternutcremesuppe mit Champignon gefüllte Pfannkuchen ^{A1, C} und Brokkoli Eis ^{1, G}		Aufschnittplatte ^{3, 4} Essiggurke Salat
Montag	Blumenkohlcremesuppe ^G Schweinebraten ^a Wirsing und Püree ^G Obst der Saison		Blumenkohlcremesuppe ^G 😊 Königsberger Klopse (Geflügel) ^{A1, C, G} mit Reis Obst der Saison		Blumenkohlcremesuppe ^G Käsesemmelknödel ^{A1, C, G} mit Spinat und Rahmsoße ^G Obst der Saison		Russische Eier mit Fleischsalat ^{C, G, A1} Putensalami

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konserviert; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt; 7 = gewachst; 8 = mit Phosphat; 9 = mit Süßungsmittel
A = glutenhaltiges Getreide; A1 Weizen, A2 Roggen; A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut; B = Krebstiere; C = Eier; D = Fisch; E = Erdnüsse; F = Soja; G = Milch; H = Schalenfrüchte,
H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnuss, H4 Kaschunuss, H5 Pecannuss, H6 Paranuss, H7 Pistazien; I = Sellerie; J = Senf; K = Sesam; L = Schwefeldioxid; a = Alkohol
Wir sind ausgezeichnet mit dem **RAL Gütezeichen** Kompetenz richtig Essen – Mit diesem Zertifikat unterliegen wir der regelmäßigen Prüfung durch die
RAL Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V.