



18. Kalenderwoche 29.04.-03.05.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Würstchengulasch (Geflügel) mit Gemüse (2,3,9) (S,M) Farfalle (G1)	Rigatoni (G1) Tomatensoße Möhrensalat	Tag der Arbeit	Gebackenes Seelachsfilet (G1,F) Schnittlauchsoße (L) Petersilienkartoffeln Rote Beete-Salat	Hühnereintopf mit Gemüse und Reis (S) Kaiserbrötchen (G1)
Menü V	Gemüse-Curry-Kokos-Gulasch (L) Farfalle (G1)	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen (G1,E) Vanillesoße (L)		Portion Rahmquark mit frischen Kräutern (L) Petersilienkartoffeln	Veg. Soja-Hackbällchen (G1,J) Curry.Ketchupsauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Blattsalate mit Joghurdressing (L,E)
Dessert	Obst nach Saison	Obst nach Saison		pudding (L)	Mini-Berliner (G1,L,E,P)
Gluten & Lactose	Würstchengulasch (Geflügel) mit Gemüse (2,3,9) (S,M) Dampfkartoffeln Obst nach Saison	Hähnchenbruststreifen "Ungarischer Art" (S) Langkornreis Möhrensalat Obst nach Saison		Gedünstetes Seelachsfilet (F) Tomatensoße Petersilienkartoffeln Rote Beetesalat Obst nach Saison	Hühnereintopf mit Gemüse und Reis (S) Glutenfreies Brot Obst nach Saison
19. Kalenderwoche 06.05.-10.05.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Erbseintopf mit Kartoffeln (S) Kaiserbrötchen (G1)	Gebackener Seelachs Tomate Mozzarella (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Kleine Geflügelfrikadellen (G1,E,M) Rahmsoße (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Gurkensalat (M)	Christi Himmelfahrt	Brückentag
Menü V	Omelette (L,E,J) Rahmspinat (L,S) Dampfkartoffeln	Kartoffelreibekekuchen (G1,E) Apfelmus	Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja (G1,L,E,J) braune vegetarische Soße (S) Bauernspätzle (G1,E) Gurkensalat (M)		
Dessert	Mamorkuchen (1,5,10) (G1,L,E)	Obst nach Saison	Sauerkirschquark (L)		
Gluten & Lactose	Erbseintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Glutenfreies Brot Obst nach Saison	Gedünstetes Seelachsfilet (F) Tomatensoße Petersilienkartoffeln Blattsalate mit Italien-Dressing (S) Obst nach Saison	Putensteak braune veg. Sauce (S) Langkornreis Gurkensalat (M) Obst nach Saison		
Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure				
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere				
Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.					



20. Kalenderwoche 13.05.-17.05.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbruststreifen in Currysoße (L,S) Bio-Reis	Bunter Gemüseintopf mit Bohnen (S) Kaiserbrötchen (G1)	Spaghetti (G1) Tomatensoße Parmesankäse (E) Gurkensalat (M)	Bratwurst (Geflügel) Curry-Ketchupsauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Möhrensalat	Gebackenes Seelachsfilet (G1,F) Remoulade (5) (E,M) Dampfkartoffeln Blattsalate mit Kräuter- Dressing
Menü V	Gefüllte Apfelpfannkuchen (G1,E,L) Vanillesoße (L)	Gemüse-Kartoffelpuffer (G1,E,S) Kräuter-Quark-Dip (L)	Gebackenes Gemüseschnitzel (G1,S) Zucchini-Käsesoße (2,3) (G1,L,J,S) Langkornreis Gurkensalat (M)	Pfannkuchen (G1,L,E) mit Spargelgemüse in seiner Sauce (L)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (7) (L) Blumenkohl in Rahm (L)
Dessert	Obst nach Saison	Pfirsichkompott	Obst nach Saison	Magdalenas mit Schoko (G1,L,E)	Obst nach Saison
Gluten & Lactose	Hähnchenbruststreifen in Bratensauce Bio-Reis Blattsalate mit allergenfreiem Dressing Obst nach Saison	Bunter Gemüseintopf mit Bohnen (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Glutenfreies Brot Pfirsichkompott	Rinderbolognese (S) Langkornreis Gurkensalat (M) Obst nach Saison	Gebratene Hähnchenbrust Curry-Ketchupsauce Dampfkartoffeln Möhrensalat Obst nach Saison	Gedünstetes Seelachsfilet (F) Tomatensoße Dampfkartoffeln Blattsalate mit allergenfreiem Dressing Obst nach Saison
21. Kalenderwoche 20.05.-24.05.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pfingstmontag	Linseneintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Makkaroniauflauf mit Rinderhackfleisch (G1,L,E) Tomatensoße Möhrensalat	Gedünstete Seelachswürfel (F) Currysauce (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit Joghurt- Dressing (L,E)	Hähnchenbrust- schnittel (G1,E) Rahmsoße (L,S) Bio-Nudeln (G1) Gurkensalat (M)
Menü V		Pikanter Gemüsegulasch (L,S) Farfalle	Makkaroni (G1) Tomatensoße Parmesankäse (E) Möhrensalat	Tortellini mit Ricottakäse gefüllt (10) (G1,L,E,S) Käserahmsoße (2,3) (G1,L,J,S) Blattsalate mit Joghurt- Dressing (L,E)	Bayrischer Kartoffel- Schmarrn (G1,L,E) Kohlrabi in Rahm (L,S)
Dessert		Mandarinenquark (L)	Mini-Berliner (G1,L,E,P)	Erdbeerjoghurt (5) (L)	Obst nach Saison
Gluten & Lactose		Linseneintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Glutenfreies Brot Obst nach Saison	Gekochte Eier (E) mit milder Senfsauce (M) Dampfkartoffeln Obst nach Saison	Gedünstete Seelachswürfel (F) Buntes Ratatouillegemüse Bio-Reis Obst nach Saison	Gebratene Hähnchenbrust Bratensoße Dampfkartoffeln Gurkensalat (M) Obst nach Saison
Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefextrakt, 16 Ascorbinsäure				
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere				
Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.					