

MITTAGSMENÜ

- Speiseplan -

KW 34	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)
Montag 17.08.2026	Linseneintopf (d,g) mit Bockwurst (3,11,15) und Weizenbrötchen Tagesdessert (d)	Vegetarischer Gemüseeintopf (e,g) mit Weizenbrötchen Tagesdessert (d)
Dienstag 18.08.2026	Hähnchenbrustfilet im Backteig (f) mit Tomatensauce und Reis Tagesdessert (d)	Zucchini-Schnitten (f) im Backteig mit Tomatensauce Tagesdessert (d)
Mittwoch 19.08.2026	Rindergulasch (f) mit Apfel-Rotkohl und Nudeln Tagesdessert (d)	Semmelknödel (a,d,f,) mit Champignonsauce (d,f) Tagesdessert (d)
Donnerstag 20.08.2026	Schweinebraten mit Bratensauce (f,g) Rosenkohl mit Zwiebeln und Kartoffeln Tagesdessert (d)	Gemüse-Köttbullar (a,e,f) mit Paprikasauce (d,f) und Kartoffeln Tagesdessert (d)
Zu allen Menüs steht Ihnen eine Salatauswahl zur Verfügung!		
Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) gewachst, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz		
Allergene: a) Eier, b) Sesam, c) Soja, d) Milch, e) Sellerie, f) glutenhaltiges Getreide, g) Senf, h) Fisch, i) Erdnüsse, j) Krebstiere, k) Nüsse, l) Weichtiere, m) Schwefeldioxid und Sulphit, n) Lupine		