

MITTAGSMENÜ

- Speiseplan -

KW 35	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)
Montag 24.08.2026	Hähnchenschnitzel „Hawaii“ (a,f) mit fruchtige Currysauce, (d,f) Mischgemüse (d) und Reis Tagesdessert (d)	Gemüseschnitzel „Hawaii (a,d,e,f) mit fruchtige Currysauce (d,f) Mischgemüse (d) und Reis Tagesdessert (d)
Dienstag 25.08.2026	Möhreneintopf (e,g) mit Wiener Wurst (3,4,7,11,15) und Weizenbrötchen Tagesdessert (d)	Vegetarischer Gemüseintopf (e,g) mit Weizenbrötchen Tagesdessert (d)
Mittwoch 26.08.2026	Fischfrikadelle (f,h) mit Dillsauce (d,f) und Kartoffeln Tagesdessert (d)	Vegetarisches vom Grill Tagesdessert (d)
Donnerstag 27.08.2026	Kasslerbraten (2,3,15) mit Bratensauce, (f) Sauerkraut und Kartoffelpüree (d) Tagesdessert (d)	Vegetarischer Wrap (d,f) mit Salat, Käse, Ei und Cocktaildressing gefüllt 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 Nitrtpökelsalz

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