

08.06. - 12.06.26	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU 1	Geschmelzte Maultaschen mit Geflügelfüllung in der Brühe, dazu Zwiebelchen und Kartoffelsalat (2, 9, a, g)	Thai-Gemüse-Curry mit Karotte, Paprika, Zucchini und Erbsen an Kokossauce, dazu Langkornreis (9, g)	Hühnersuppen-Eintopf mit Hörnchennudeln und einer Bäckersemmel (9, a, g)	Knusprige Hähnchen-Nuggets mit Kartoffelwedges und Ketchup, bunter Mixsalat (2, 8, 9, a, g)	Hausgemachte Semmelknödel an Champignonrahmsauce, dazu Karottensalat (2, 9, a, g)
MENU 2	Geschmelzte Gemüsemaultaschen in der Brühe, dazu Zwiebelchen und Kartoffelsalat (2, 9, a, g)		Gemüse-Eintopf mit Hörnchennudeln und einer Bäckersemmel (9, a, g)	Pancakes mit Zimt-Zucker und lauwarmem Kirschkompott (2, 9, a, c, g)	
15.06. - 19.06.26					
MENU 1	Pfannengyros von der Pute mit Tzatziki, dazu Langkornreis und rote Beete Salat (2, 9, g)	Vollkorn-Penne mit Gemüse-Tomaten-Ragout und Reibekäse, dazu Blattsalat mit Dressing (9, a, g)	Fischli paniert mit Kartoffelbrei und Dip, dazu Gemüsesticks	Burrito mit Bolognesefüllung und Käse überbacken, dazu Blattsalat mit Dressing (2, 9, g)	Hamburger mit Rindfleischpattie, Salat, Gurke, Tomate zum selbst belegen, dazu Kartoffelecken und Dip (2, a)
MENU 2	Gemüseulasch mit Tzatziki, dazu Langkornreis und rote Beete Salat (9, g)		Pfannkuchen mit Aprikosenmarmelade, dazu Staubzucker und Kompott (2, a, c, g)	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln und Remouladendip (9, g)	

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat 9) mit Milcheiweiß 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmittel 13) enthält Phenylalaninquelle 14) gewachst 15) mit Taurin 16) enthält Sojaöl

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere