

KW 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	29.06.2026	30.06.2026	01.07.2026	02.07.2026	03.07.2026
	Chili con Carne (A, A1, A3, F, L) () Gabelspaghetti (A, A1) ()	Weißer Bohneneintopf mit Geflügelbratwursteinlage (L) (1, 2, 3, 4, 8) Vollkorntoast (A, A1) ()	Köfte (A, A1, C, G) () Tomatensauce (L) () Langkornreis (L) ()	Geflügelbratwurst (L) (8) Currysauce (L) () Kartoffelpüree (G) (3, 8)	Alaska Seelachsfilet (A, A1, D) () Salzkartoffeln (L) () Remouladensauce (C, M) (1, 9)
	Vegetarische Köttbullar (C) () Preiselbeersauce (A, A1, A3, F, G, L, M) () Langkornreis (L) ()	Patatas Bravas (L) () Pommesgewürzsalz (L) () Bunte Möhren (L) (1) Kräuterquark (G) ()	Kaiserschmarrn (A, A1, C, G) () Apfelmus (L) (3)	Pierogi in Zwiebelschmelze (A, A1, C, G) (1) Sauerrahm (G) ()	Penne (A, A1) () Käse-Sahne-Sauce (G) (8)
		BIO-Nudeln (A, A1) () Brokkolirahmsauce (G) (8)	Cordon Bleu (A, A1, G) (2) Sommergemüse in Hollandaise (A, A3, C, G) (1, 8) Salzkartoffeln (L) ()		
	Karamellpudding (G) ()	Mangoquark (G) (1)	Coleslawsalat (C, M) ()	Gurke-Mais-Salat mit Kräuterdressing (M, O) (3, 5)	Gartensalat (L) () Sauerrahmdressing (G, O) (3, 5)
	Obst (L) ()	Obst (L) ()	Obst (L) ()	Obst (L) ()	Madeleines (A, A1, C) (2, 8)

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalanin-Quelle, 11=abführend, 12=unter Schutzatmosphäre verpackt, 99=frei von deklarationspflichtigen Stoffen
A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fische; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch; H=Schalenfrüchte; L=Sellerie; M=Senf; N=Sesam; O=Sulfite; P=Lupinen; R=Weichtiere; FR=Allergenfrei; A1 = Weizen A2 = Roggen; A3 = Gerste; A4 = Hafer; A5 = Dinkel; A6 = Kamut; H1 = Mandel; H2 = Haselnuss; H3 = Walnuss; H4 = Cashew; H5 = Pekanuss; H6 = Paranuss; H7 = Pistazie; H8 = Macadamia-Nuss; H9 = Queensland-Nuss
Alle Angaben erfolgen gemäß der Deklaration der Hersteller und Lieferanten und werden von uns erneut geprüft. Die Kennzeichnung erfolgt also mit größter Sorgfalt und nach tagesaktuellem Wissenstand. Spuren von Allergenen werden nicht gekennzeichnet, da sie betriebsbedingt nicht ausgeschlossen werden können.