



Menükarte vom 20. bis 24.Juli 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Hähnchen-Kürbisgulasch mit Knöpfle, Kohlrabi Salat, Joghurtdressing (10.1,12,17,19,23)	Kartoffelcremesuppe mit Geflügelsaitenwürstchen dazu Bauerbrot, Rohkostsalat, Vinaigrette (10.1,12,19,23)	Rinderfleisch-Maultaschen in der Brühe dazu Kartoffelsalat, Saisonsalat, Apfeldressing (10.1,12,19,23)		
Vegetarisch	Schupfnudel Pfanne mit Karotten und Spitzkohl (10.1,12,23)	Gemüselasagne mit Béchamelsauce und Käse überbacken (10.1,12,17,23)	Bohneneintopf mit grünen Bohnen, Karotten, Sellerie und weißen Riesenbohnen dazu Vollkornbrötchen (10.1,23)	Ofen Schlüpfer mit Vanillesoße dazu Gemüsesuppe mit Buchstabennudeln (10.1,12,17,19,23)	Frische Spaghetti mit Gemüsebolognese und geriebenen Käse, Karottensalat, Apfel-Vinaigrette (10.1,15,17,19,23)
Nachspeise	Obst	Mango Creme (17)	Obst	Obst	Obstsalat

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat, 2 Farbstoff, 3 Geschmacksverstärker, 4 Konservierungsstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 Süßungsmittel, 9 künstliche Aromastoffe

Deklaration Allergene:

10 Gluten (10.1 Weizen, 10.2 Roggen, 10.3 Gerste, 10.4 Hafer), 11 Krebstiere, 12 Eier, 13 Fisch, 14 Erdnüsse, 15 Soja, 16 Sesam, 17 Milch, 18 Schalenfrüchte (18.1 Mandeln, 18.2 Haselnüsse, 18.3 Walnüsse, 18.4 Cashewnüsse, 18.5 Pecannüsse, 18.6 Paranüsse, 18.9 Pistazien, 18.10 Macadamianüsse) 19 Senf, 20 Schwefeldioxid, 21 Lupinen, 22 Weichtiere, 23 Sellerie

