



	Menü 1	Menü 2		01.07.-07.07.2024
Montag, 01.07.	Nudelsuppe ^{a1,c} , Kohlroulade Specksoße , Püree Kirschjoghurt	Nudelsuppe ^{a1,c} , Apfelschmarren mit Vanillesoße ^{a1,c,g} , Kirschjoghurt	Bitte abtrennen und ausgefüllt den Fahrern wieder mitgeben	Montag, <input type="checkbox"/> Menü 1 <input type="checkbox"/> Menü 2 Name, Vorname:
Dienstag, 02.07.	Brühe mit Riebele ^{a1,c} , Hähnchenschnitzel ^{a1,c} , Nudeln ^{a1,c} , Mischgemüse, Waldmeistergrütze	Brühe mit Riebele ^{a1} , Bauernfrühstück, ^{c,2,10} Rohkostsalat Waldmeistergrütze		Dienstag, <input type="checkbox"/> Menü 1 <input type="checkbox"/> Menü 2 Straße:
Mittwoch, 03.07.	Zucchinicremesuppe ^{a1,g} Grillwurst, ^{2,10} Kartoffelsalat, ^j garniert Kompott	Zucchinicremesuppe ^{g,a1} , Gemüseschnitzel, ^{a1,c} Kartoffelsalat, ^j garniert Kompott		Mittwoch, <input type="checkbox"/> Menü 1 <input type="checkbox"/> Menü 2 Wohnort:
Donnerstag, 04.07.	Eierflockensuppe ^c , Ungarisches Gulasch, Ringelspätzle ^{a1,c} , Mischsalat ^{g,j} Aprikosenkompott	Eierflockensuppe ^c , Dampfnudeln ^{a1,c,g} Kirschen Aprikosenkompott		Donnerstag, <input type="checkbox"/> Menü 1 <input type="checkbox"/> Menü 2 Telefon
Freitag, 05.07.	Selleriecremesuppe ^g , Seelachs in Dillsoße ^{a1,d} , Gemüsereis, Salat, ^{g,j} Johannisbeerquark ^g	Selleriecremesuppe ^g , Käsemakkaroni, ^{a1,g} Tomatensoße, Salat, ^{g,j} Johannisbeerquark ^g		Freitag, <input type="checkbox"/> Menü 1 <input type="checkbox"/> Menü 2 Mitteilung an die Küche:
Samstag, 06.07.	Kaltschale ^{a1} , Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch, Brot, ^{a1} Obst	Kaltschale ^{a1} , Grießauflauf ^{a1,c,g} , Kompott, Obst		Samstag, <input type="checkbox"/> Menü 1 <input type="checkbox"/> Menü 2
Sonntag, 07.07.	Brühe mit Backerbsen ^{a1,c} , Krustenbraten, Spätzle, ^{a1,c} Salat, ^{g,j} Kuchen ^{a1,c,g,h1,h2}	Brühe mit Backerbsen ^{a1,c} , Blumenkohlmedaillons ^{a1,c,g} , Pürree, Salat, ^{g,j} Kuchen ^{a1,c,g,h1,h2}		Sonntag, <input type="checkbox"/> Menü 1 <input type="checkbox"/> Menü 2

Zusatzstoffverordnung Kennzeichnung und Allergene bitte Rückseite beachten!!

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoffe oder konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel(n)
Zusätzlicher Warnhinweis:
- 9) Tafelsüßen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 10) mit Phosphat
- 11) unter Schutzatmosphäre verpackt

**Unsere Speisen können Allergene enthalten.
Unsere Küchenleitung gibt Ihnen gerne Auskunft über die
Zutatenliste bei Lebensmittelunverträglichkeit.**

Allergene:

- A) enthält Gluten haltiges Getreide* **Namentlich Weizen ¹, Roggen ², Gerste ³, Hafer ⁴,
Dinkel ⁵, Kamut ⁶**
- B) enthält Krebstiere*
- C) enthält Eier*
- D) enthält Fisch*
- E) enthält Erdnüsse*
- F) enthält Soja*
- G) enthält Milch*
- H) enthält Schalenfrüchte/Nüsse* **Namentlich Mandeln ¹, Haselnüsse ², Walnüsse ³,
Cashew-Kerne ⁴, Pecannüsse ⁵, Paranüsse ⁶, Pistazien ⁷, Macadamianüsse ⁸**
- I) enthält Sellerie*
- J) enthält Senf*
- K) enthält Sesam*
- L) enthält Schwefeldioxid/Sulfit*
- M) enthält Lupine*
- N) enthält Weichtiere*
- *oder Erzeugnisse daraus