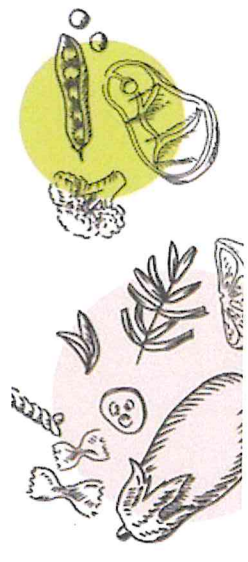


20.04. – 24.04.26



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	<p><b>Vorweg.</b> GURKENSALAT Rahm-Dressing F.L</p> <p><b>Hauptgang.</b> WÜRSTCHENGULASCH *GEFLÜGEL* (2), (3), (4), (9) Paprika-Bratensauce   Parboiled Reis Aa,D,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p><b>Vorweg.</b> KARTOFFEL-SELLERIE-SUPPE D,L</p> <p><b>Hauptgang.</b> GRIESBREI *KALT* Pflirsichkompott Aa,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Hauptgang.</b> MAULTASCHEN VOM RIND IN DER BRÜHE Bratensauce   Kartoffelsalat Aa,D,E,F,L</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>		
<b>Menü</b>					
<b>Wochen-Klassiker</b>	Montags kein Wochenklassiker			<p><b>Vorweg.</b> GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F.L</p> <p><b>Hauptgang.</b> SPAGHETTI *NAPOLI* Tomaten-Sauce   Reibekäse Aa,D,L</p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING L</p>	

Diese zertifizierten Speisepläne erfüllen die aktuellen, bundesweiten gültigen Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegung.



BUNDESAMT FÜR  
VERBRAUCHERSCHUTZ UND  
LEBENSMITTELSICHERHEIT



**Grüner Pfad**

Prüf- & Zertifizierungs-Institut  
für Gemeinschaftsverpflegung

**DR. KAUTZ**  
DR. CHRISTA KAUTZ

**Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!**

**Allergene:** A: Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (u. a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstamme davon), B: Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse, C: Krustentiere und Krustentiereerzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D: Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E: Eier und Eiererzeugnisse, F: Senf und Senferzeugnisse, G: Fisch und Fischereierzeugnisse, H: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, I: Erdnüsse und Erdnusserezeugnisse, J: Soja und Sojaerzeugnisse, K: Lupine und Lupinenerzeugnisse, L: Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M: Weichtiere und Weichtiereerzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel/Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Asparfarn, Glucosamin-delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Natriopökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherezeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	<p>Vorweg. FRIKADELLE VOM RIND Champignonrahm   Parboiled Reis   Buntes Gemüse (Mais, Karotten, Grüne Bohnen) Aa,D,E,F,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>	<p>Hauptgang. *FOHKOST* SNACK KAROTTE 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p>Hauptgang. NUDELN MIT BOLOGNESESAUCE *RIND* Tomaten-Hackfleisch-Sauce Aa,D</p> <p>Dessert. FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p>Vorweg. GURKENSALAT IN DILLRAHM FL</p> <p>Hauptgang. BACKFISCH VOM SEELACHS IN GEMÜSESAHNE SAUCE Sellerie   Karotten   Lauch   Kartoffel-Gratin Aa,D,F,G,L</p> <p>Dessert. PUDDING L</p>		
<b>Menü</b>	<p>Vorweg. ITALIENISCHE MINESTRONE Reiseinlage   kleines Gemüse D,L</p> <p>Hauptgang. PFANNKUCHEN Birnen-Apfelkompott*3) Aa,E,L</p> <p>Dessert. FRISCHOBST</p>				
<b>Wochen-Klassiker</b>	<p>Montags kein Wochenklassiker</p>				

Diese zertifizierten Speisepläne erfüllen die aktuellen, bundesweiten gültigen Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegung.



Prüf- & Zertifizierungs-Institut  
für Gemeinschaftsverpflegung  
**DR. KAUTZ**  
DR. CHRISTA KAUTZ



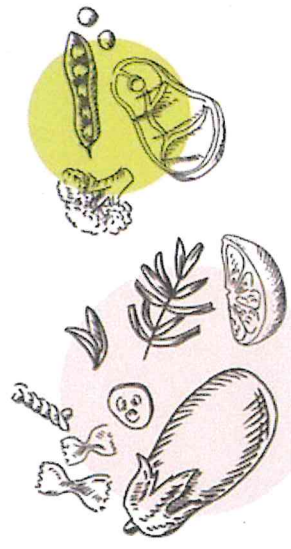
BUNDESAMT FÜR  
VERBRAUCHERSCHUTZ UND  
LEBENSMITTELSICHERHEIT

Grüner Pfad

**Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!**

**Allergene:** A Getreidehaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfrüchtlernerzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eiererzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesam und Sesamerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinerzeugnisse, L Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel/Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucosam-δ-lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milchweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>	<p><b>Vorweg.</b> GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing FL</p> <p><b>Hauptgang.</b> TORTELLINI MIT RINDFLEISCHFÜLLUNG Tomatensauce Aa,Ag,D,E,EL</p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT L</p>	<p><b>Vorweg.</b> ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing FL</p> <p><b>Hauptgang.</b> FLEISCHKÜCHLE *GEFLÜGEL* *BALKAN ART* Paprika   Tomaten   Würzige Sauce   Nudeln Aa,D,E,FL</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>			
<b>Menü</b>			<p><b>Vorweg.</b> KAROTTENCREMESUPPE DL</p> <p><b>Hauptgang.</b> AMERICAN PANCAKES Apfelmus3) Aa,EL,3)</p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>		
<b>Wochen-Klassiker</b>	<p>Montags kein Wochenklassiker</p>			<p><b>Vorweg.</b> GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing FL</p> <p><b>Hauptgang.</b> GNOCCHI *VEGGIE* Tomatensauce   Reibekäse Aa,D,EL</p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING L</p>	

Diese zertifizierten Speisepläne erfüllen die aktuellen, bundesweiten gültigen Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegung.

Prüf- & Zertifizierungs-Institut  
für Gemeinschaftsverpflegung

**DR. IKAUTZ**  
DR. CHRISTA KAUTZ



Grüner Pfad



BUNDESAMT FÜR  
VERBRAUCHERSCHUTZ UND  
LEBENSMITTELSICHERHEIT

**Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!**

**Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer e Dinkel / Kamut oder Hybridstärkedaveol), B Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse, C Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eierezeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischereierzeugnisse, H Sesam und Sesamerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinenerzeugnisse, L Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere und Weichtiereerzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel / Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucosaminolacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Schwefel, 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Sauerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdi-phosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milchweiß (Kühmilch und Kühmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)