

11.05. – 15.05.26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Hauptgang. HACKBÄLLCHEN *GEFLÜGEL* Bratensauce Salzkartoffeln Rahmspinat ^{Aa,D,E,FL} Dessert. FRUCHT-JOGHURT ^L		Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing ^{FL} Hauptgang. HÄHNCHEN RAGOUT Rahmsauce Spätzle ^{Aa,D,E,L} Dessert. PUDDING ^L	Feiertag	
Menü		Vorweg. GEMÜSECREMESUPPE ^{D,L} (Karotten, Kartoffeln, Sellerie) Hauptgang. DAMPFNUDEL Vanillesauce ^{Aa,E,L} Dessert. FRISCHOBST		Feiertag	
Wochen-Klassiker	Montags kein Wochenklassiker				

Die angebotenen Speisen sind zertifiziert und erfüllen die aktuellen, bundesweit gültigen Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegung.



Prof. & Zertifizierungsinstitut für Gemeinschaftsverpflegung

DR. KAUTZ

Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A Getreidehaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridfrüchte davon), B Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse, C Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse (z. B. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sojale und Sojaerzeugnisse, E Eier und Eiererzeugnisse, F Fisch und Fischereierzeugnisse, H Sesam und Sesamerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinenerzeugnisse, L Milch und Milcherezeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere und Weichtiereerzeugnisse (z. B. Muscheln, Schnecken)

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

BUNDESAMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

18.05. – 22.05.26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü			Hauptgang. HACKBÄLLCHEN VOM RIND Bratensauce Spätzle Erbsengemüse <small>Aa,D,E,F,L,V</small> Dessert. FRISCHOBST	Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing <small>FL</small> Hauptgang. *PASTA* CARBONARA Nudeln Schinken*2),3),4) -Sahne- Sauce *Geflügel* <small>Aa,D,L</small> Dessert. FRUCHT-JOGHURT <small>L</small>	
Menü	Vorweg. KÜRBISCREMESUPPE <small>D,L</small> Hauptgang. 2 STÜCK PFANNKUCHEN Apfeimus*3) <small>Aa,E,L</small> Dessert. FRISCHOBST				
Wochen-Klassiker	Montags kein Wochenklassiker				
		Vorweg. ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing <small>FL</small> Hauptgang. *PASTA* Fruchtlige-Tomaten-Sauce Schmetterlingsnudeln "Tricolore" <small>Aa,D,E</small> Dessert. PUDDING <small>L</small>			

Die angebotenen Speisepläne sind zertifiziert und erfüllen die aktuellen, bundesweit gültigen Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegung.



Prof. & Zertifizierungsinstitut
für Gemeinschaftsverpflegung

DR. KAUTZ



BUNDESAMT FÜR
VERBRAUCHERSCHUTZ UND
LEBENSMITTELSICHERHEIT

Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel / Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfrüchtlingserzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eiererzeugnisse, F Soja und Sojaerzeugnisse, G Fisch und Fischereierzeugnisse, H Sesam und Sesamerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinenerzeugnisse, L Milch und Milchzuckererzeugnisse, 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 geschwärtzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitropökalsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Salerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdi-phosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)