

21.09. – 25.09.26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Vorweg. FRISCHER COLE SLAW-MIX Kraut-Karottensalat FL Hauptgang. GEFLÜGEL-CURRYWURST Geflügel*4) Bratwurst in Scheiben Currysauce Kartoffelgratin D,FL Dessert. FRUCHTIGER-JOGHURT L	Vorweg. FEINE KARTOFFELSUPPE D,L Hauptgang. DAMPFNUDEL VANILLE Vanillesauce Aa,EL Dessert. OBST DES TAGES	Vorweg. KNACKIGER ENDIVIENSALAT Joghurt-Dressing FL Hauptgang. ZARTES HÄHNCHEN CHAMPIGNON-STYLE Dunkle Champignonsauce Parboiled-Reis D,L Dessert. PUDDING DESSERT L	Hauptgang. VEGGIE KÖTTBULLAR Kartoffelpüree Rotkohl*5) Aa,D,E,J,L Dessert. OBST DES TAGES	
Wochen- Klassiker	Montags kein Wochenklassiker				

Die angebotenen Speiselinien 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, f Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eierzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesam und Sesamerzeugnisse, I Erdnüsse und Sesamerzeugnisse, 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, Guccosin, delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natriumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, pöklerem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Sauerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kühmilch und Kühmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)

28.09. – 02.10.26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Vorweg. FRISCHER GURKENSALAT Rahm-Dressing F,L Hauptgang. MILDES GEFLÜGEL- WÜRSTCHENGULASCH Bratwurstscheiben Geflügel*(2),3),4),9) Paprika- Bratensauce Kartoffelpüree Aa,D,L Dessert. FRUCHTIGER-JOGHURT L	Vorweg. ROHKOST KNABBER-SNACK Hauptgang. WARMER GRIEBREI *FRUCHTIG* Pfirsichkompott *kalt* Aa,L Dessert. OBST DES TAGES		Vorweg. FRISCHER WEIßKOHL-SALAT Hauptgang. FEINE HÄHNCHEN-CEVAPCICI Bulgur Kräuterquark Aa,D,E,F,L Dessert. PUDDING DESSERT L	
Menü		Vorweg. ROHKOST KNABBER-SNACK Hauptgang. WARMER GRIEBREI *FRUCHTIG* Pfirsichkompott *kalt* Aa,L Dessert. OBST DES TAGES	Vorweg. KNACKIGER EISBERGSALAT 8-Kräuter-Dressing F,L Hauptgang. VOLLKORN PENNE TOMATEN-STYLE Tomatensauce Aa,D,L Dessert. OBST DES TAGES		
Wochen- Klassiker	Montags kein Wochenklassiker				

Die angegebenen Speiselinien 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 (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (z. B. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eiererzeugnisse, F Soja und Sojaerzeugnisse, 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 Weichhäute und Weichhäuterzeugnisse (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, Glucosylat, Lactulose), 6 mit Geschmacksverstärker (z. B. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökelsalz (z. B. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit) / sowie in Mischung mit Kochsalz, 10 pflanzliche oder tierische Kohlenstoff, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Sauerungsmittel, 13 Stabilisatoren (z. B. Natriumdi- oder Natriumtriphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)

05.10. – 09.10.26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Vorweg. FRISCHER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L Hauptgang. OMA'S BADISCHE RAHMBLÄTTLE *Geflügelwieners* 2),3),4),9) Bechamel Sauce Kartoffelscheiben D,F,L Dessert. FRUCHTIGER-JOGHURT L	Vorweg. FEINES MINESTRONE-SÜPPCHEN Reiseinlage kleines Gemüse D,L Hauptgang. PFANNKUCHEN *FRUCHTIG* Birken-Apfelkompott *3) Aa,EL Dessert. OBST DES TAGES	Vorweg. ROHKOST KNABBER-SNACK Hauptgang. PASTA BOLOGNESE KLASSIK *RIND* Nudeln Tomaten-Hackfleisch-Sauce Aa,D Dessert. OBST DES TAGES	Vorweg. FRISCHER GURKEN-DILL-SALAT Rahm-Dressing F,L Hauptgang. KNUSPER-BACKFISCH VOM SEELACHS Kartoffelsalat Remouladen-Sauce Aa,D,E,F,G,L Dessert. PUDDING DESSERT L	
Wochen-Klassiker	Montags kein Wochenklassiker				

Die angebotenen Speiseminiaturen 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, f Kamut oder Hybridstämme davon), B Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eierzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischerzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 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, Glucosamin, delta-Lacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Natriumtetrakisäure (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachsen, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Sauerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)