

	Menü 1	Menü 2	Tagesdessert
	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	
Montag 13.09.2021	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße und Gemüserais	Blumenkohl - Käse - Bratling dazu Kartoffeln mit Kräuter-Bechamelsonsoße	Frischobst
*Kennzeichen	4, a1, c, g, i, k	4, a1, c, g, i, k	
Dienstag 14.09.2021	Putengulasch dazu Semmelknödel und Kaisergemüse	Vegetarische Moussaka mit Tomatensoße	Pudding
* Kennzeichen	4, a1, a3, c, g, i, k	4, a1, c, f, g, i, k	4, c, g
Mittwoch 15.09.2021	Schweinerückensteak Engadiner Art mit Bratensoße dazu Spätzle	Grießbrei mit Zimt und Zucker dazu Mandarinenkompott	Berliner
* Kennzeichen	1, 4, a1, a3, c, g, k	a1, c, g, k	a1, c, g
Donnerstag 16.09.2021	Rindfleischbällchen mit Tomatensoße dazu bunte Nudeln	Gemüseschupfnudelpfanne mit Kräutersoße	Fruchtquark
*Kennzeichen	2, 4, a1, i, k	4, a1, c, g, i, k	g
Freitag 17.09.2021	panierter Rotbarschfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat	Feta Backkäse paniert auf Paprikaragout mit Kartoffeln	Frischobst
*Kennzeichen	2, 4, a1, a3, c, d, g, i, k	4, a1, a3, c, g, i, k	
Samstag 18.09.2021	Gemüse Eintopf mit Schweinefleisch und Kartoffeln dazu Weizenbrötchen	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln dazu Weizenbrötchen	Fruchtjoghurt
*Kennzeichen	3, a1, a3, i	3, a1, a3, i	4, 6, 11, g
Sonntag 19.09.2021	Kalbsbraten mit Rahmsoße dazu Herzoginkartoffeln	Gebackener Camembert mit Weißbrot	Eisdessert
*Kennzeichen	1, 4, a1, a3, c, g, k	a1, c, g, k	4, c, g

* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung	1 - mit Konservierungsstoff; 2 - mit Antioxidationsmittel; 3 - mit Geschmacksverstärker; 4 - mit Farbstoff; 5 - mit Nitritpökelsalz / Nitrat; 6 - mit Süßungsmittel; 7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwärzt; 10 - gewachst; 11 - enthält Phenylalanin; 12 - mit Alkohol; 13 - auf der Grundlage von Sorbit; 14 - kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
* Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergenzeichnung nach EU Richtlinie	a - glutenhaltiges Getreide [a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer, a5-Dinkel, a6-Kamut]; b - Krebstiere; c - Eier und Eiprodukte; d - Fisch und Fischprodukte; e - Ednüsse; f - Sojabohne; g - Milch, einschließlich Laktose; h - Schalenfrüchte (Nüsse) [h1-Mandel, h2-Haselnuss, h3-Walnuss, h4-Cashewnuss, h5-Pecanuss, h6-Paranuss, h7-Pistazie, h8-Macadamia, h9-Queenslandnuss]; i - Sellerie; k - Senf; m - Sesam; n - Schwefeldioxid, Sulfite; o - Lupine; p - Weichtiere/Mollusken

*Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Händlerangaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Wir bitten um Beachtung!

Änderungen vorbehalten. Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend.

Wünschen Sie weiterführende Informationen zu Inhaltsstoffen und Zutaten, so wenden Sie sich bitte an unsere Ernährungsberatung unter Tel.Nr.: 2082_