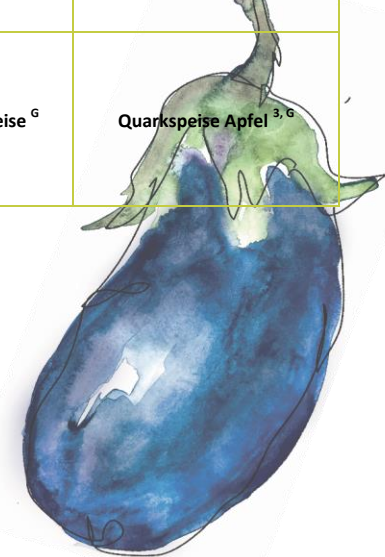
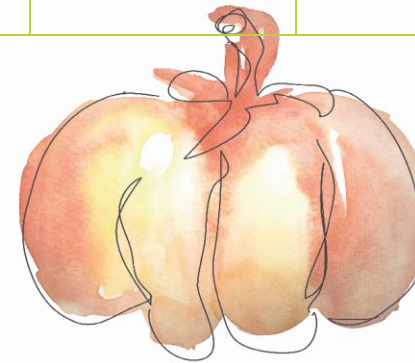
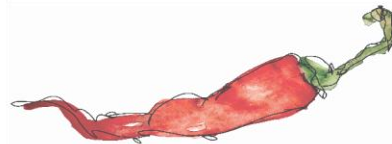


Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie	22.7.2024	23.7.2024	24.7.2024	25.7.2024	26.7.2024	27.7.2024	28.7.2024
 Cafeteria Grüne Küche	(Veggie)Falafel Currysoße ^{3, Ad} Reis Erbsengemüse	(Veggie) Rote Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Tomaten ^{3, l} Tofuwürfel ^F	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Gemüsebolognese ^l Blattsalat Sommermix Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	(Veggie) Spätzle-Käseauflauf ^{C, G, Aa} Rebional Tomatensoße Eisbergsalat mit Möhren und Mais fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Ungarisches Sellerie Gulasch ^l Spirelli ^{Aa} Brokkoligemüse	(Veggie) Gemüseintopf mit Nudeln ^{Aa, l}	(Veggie) Gemüsebratling ^{C, Aa} Tsatsiki ^G Djuvecreis
 Cafeteria Menü 2	Bunter Nudelauf mit Hackfleisch ^{C, G, Aa} Tomatensoße LVK Möhrenapfel-Rohkost ³	(Veggie) Gnocchi ^{Aa} Spinat-Käsesoße ^G Tomatensalat ³	(Veggie) Asiatische Nudel- Gemüsepfanne mit Ei ^{C, F, Aa, l}	Wiener Würstchen ^{2, 3, 8, G, l, J} Kartoffel-Möhrenstampf Senf Portionen 10g ^J	Grießbrei ^{G, Aa} heiße Sauerkirschen	(Veggie) Gemüseintopf mit Nudeln ^{Aa, l}	(Geflügel) Putensteak Estragonsoße ^G Farfalle ^{Aa} Möhren-Apfel-Petersilie- Rohkost
 Cafeteria Menü 3	(Geflügel) Hähnchenkeule Bratensoße ^l Reis Beilage Maisgemüse	(Geflügel) Bratwurst ^{8, l, J} Bratensoße ^l Kohlrabigemüse ^G Kartoffeln	Fischfrikadelle ^{D, G, Aa} Kräutersoße ^{G, l} Kartoffelbeilage Blattsalat Wintermix Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	(Rind) Köttbullar ^{C, Aa, J} Rahmsoße ^l Kartoffelstampf ^G Erbsen und Möhren	(Geflügel) Putengulasch ^G Vollkornreis Mischgemüse	(Rind) Pichelsteiner Gemüseintopf mit Rindfleischeinlage ^l	(Schwein) Schnitzel ^{Aa} Champignonrahmsoße ^{G, l} Spätzle ^{C, Aa} Leipziger Allerlei ^l
 Dessert	Obst der Saison	Zitronen-Joghurtspeise ^G	Birnenkompott	Kirsch-Vanille-Quark ^G	Schokoladenpudding ^G	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Quarkspeise Apfel ^{3, G}

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten



LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide:

- Aa Weizen
 - Ab Roggen
 - Ac Gerste
 - Ad Hafer
 - Ae Dinkel
 - Af Khorasan-Weizen
- ### B Krebstiere
- ### C Eier
- ### D Fisch
- ### E Erdnüsse
- ### F Soja
- ### G Milch

H Schalenfrüchte:

- Ha Mandel
 - Hb Haselnuss
 - Hc Walnuss
 - Hd Cashewnuss
 - He Pecannuss
 - Hf Paranuss
 - Hg Pistazie
 - Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- ### I Sellerie
- ### J Senf
- ### K Sesamsamen
- ### L Schwefeldioxid und Sulfite
- ### M Lupine
- ### N Weichtiere

Piktogramme



Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.