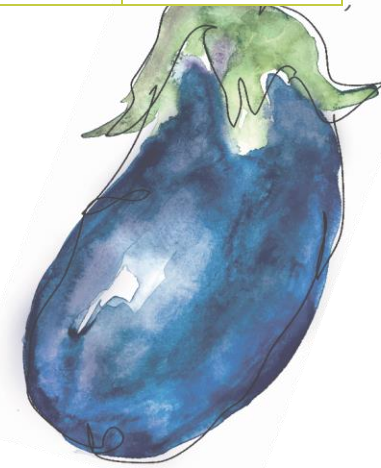
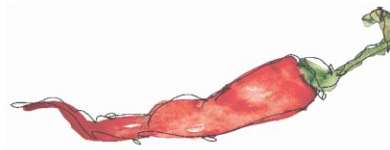
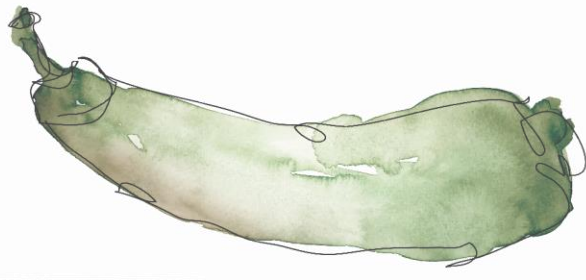
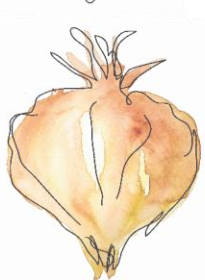


Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie	10.6.2024	11.6.2024	12.6.2024	13.6.2024	14.6.2024	15.6.2024	16.6.2024
Menü 1 Grüne Küche	(Veggie) Mexikanisches Gemüseragout <sup>Ae</sup> Kräuterdipp <sup>G</sup> Kurkuma-Vollkornreis Krautsalat <sup>3</sup>	2stk Heidelbeerpfannkuchen mit <sup>C, G, Aa</sup> Vanillesoße <sup>G</sup>	Gemüsebratling <sup>C, Aa</sup> Kräutersoße <sup>G</sup> Kartoffeln Gurkensalat <sup>3</sup>	Eieromelette <sup>C, G</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Leipziger Allerlei	(Veggie) Brokkoli-Kartoffel- Rösti <sup>Ad, G</sup> Käsesoße Gorgonzola Art <sup>G, I</sup> Ratatouille	(Veggie) Minestrone <sup>Aa, I</sup> Polentaknöpfe Einlage <sup>C, G, Aa</sup>	(Veggie) Sellerie- Schnitzel <sup>Aa, I</sup> Kräutersoße <sup>G</sup> Kartoffeln Rote Bete-Apfel-Salat <sup>1, 3</sup>
Menü 2 Leichte Vollkost	(Veggie) Grünkern- Gemüsecurry <sup>Ae, G</sup> Farfalle <sup>Aa</sup>	(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Tomatensoße Reis Brokkoligemüse	Seelachfilet paniert TK 100g <sup>C, D, Aa</sup> Kräutersoße <sup>G</sup> Kartoffeln Möhrengemüse	(Veggie) Sesamdrillinge <sup>K</sup> Kräuterdipp <sup>G</sup> Leipziger Allerlei	(Veggie) Penne <sup>Aa</sup> Gemüsebolognese <sup>1, 3, I</sup> Blattsalat Joghurdressing <sup>G</sup>	(Geflügel) Hühnersuppeneintopf mit Reis <sup>I</sup>	(Geflügel) Thymian- Zitronen-Hähnchen Jus Geflügel <sup>I</sup> Reis Brokkoligemüse
Menü 3 Vollkost	(Geflügel) Rebional Currywurst <sup>8, I, J</sup> Currysoße <sup>3</sup> Ofenkartoffeln Krautsalat <sup>3</sup>	(Veggie) Ravioli <sup>G, Aa</sup> Rebional Tomatensoße geriebener Hartkäse <sup>G</sup> Eisberg-Beilagensalat fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>	(Rind) Spaghetti <sup>Aa</sup> Bolognese <sup>I</sup> Gurkensalat <sup>3</sup>	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" <sup>G</sup> Reis Mixed Pickles <sup>9</sup>	(Rind) Gulasch mit Paprika und Zwiebeln Vollkorn Couscous <sup>Aa</sup> Blattsalat Dressing Joghurt <sup>G</sup>	(Geflügel) Hühnersuppeneintopf mit Reis <sup>I</sup>	(Rind) Sauerbraten <sup>3, I, J</sup> Rosinensoße <sup>1, 3</sup> Mini-Kartoffelklöße <sup>G</sup> Apfel-Rotkohl <sup>3</sup>
Dessert	Erdbeer-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Obst der Saison	Grießpudding <sup>G, Aa</sup>	Apfelkompott	Quarkspeise mit Pflirsichkompott <sup>G</sup>	Karamellpudding <sup>G</sup>	Obstsalat Dessert
Abendbeilage	Couscoussalat <sup>3, Aa</sup>	Gurkenhappen <sup>9</sup>	Quinoa Salat LVK	Bohnensalat bunt <sup>3</sup>	Senfgurke <sup>3, 9, J</sup>	Blumenkohlsalat <sup>3</sup>	Waldorfsalat <sup>G, I</sup>

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet, sowie auf Wunsch bei den Menüassistentinnen 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

Geflügel



Rind



Lamm



Vegetarisch



Fisch



Schwein



Wild



Vegan



## 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.