



Änderungen vorbehalten.



Montag 29.07.2024		Dienstag 30.07.2024		Mittwoch 31.07.2024		Donnerstag 01.08.2024		Freitag 02.08.2024		
Menü A				Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden. ACHTUNG: monatlich 10 % Bio-Anteil		Linseneintopf ^{D/G1} mit Gemüse und Mischbrot ^{G1/G4} Frischer Salat			Bauernroulade ^{B/G1/M} mit Bratensoße ^{G1} und Spätzle ^{B/G1} Obst	
05.08.2024		06.08.2024		07.08.2024		08.08.2024		09.08.2024		
Menü A	Pasta ^{B/G1} mit Tomatenragout ^{G1} und Reibekäse ^M Dessert ^M		Hähnchengulasch ^{G1/M} mit Erbsen und Vollkornreis Obst		Hefeklöße ^{G1/M} mit Vanillasoße ^{G1/M} und Kompott ^{2/8}		Seelachsfilet ^{F/G1} mit Senfsoße ^{G1/M/S} und Kartoffelpüree ^M Frischer Salat		Pasta ^{B/G1} mit Jagdwurstgulasch ^{1/2/5/G1/S} und Reibekäse ^M Obst	
12.08.2024		13.08.2024		14.08.2024		15.08.2024		16.08.2024		
Menü A	Pasta ^{B/G1} mit Spinatsoße ^{G1/M} Dessert ^M		Königsberger Klops ^{B/G1} mit Kapernsoße ^{G1/M} , Möhrengemüse ^{G1} und Kartoffeln Obst		Tagessuppe ^{B/D/G1/M} Quarkkeulchen ^{B/G1/M} mit Zucker und Apfelmus ^{2/8}		Jumbo-Fischstäbchen ^{B/G1} mit holländischer Gemüse- Soße ^{B/G1/M} und Kartoffelpüree ^M Frischer Salat		Gemüsestäbchen ^{A/B/D/G1/M/S} mit Kräutersoße ^{G1/M} und Weizen-Ebly ^{G1} Obst	
19.08.2024		20.08.2024		21.08.2024		22.08.2024		23.08.2024		
Menü A	Grillwurstscheiben ^{6/10} in milder Currysoße ^{G1/M} mit Pasta ^{B/G1} Dessert ^M		Gräupcheneintopf ^{D/G4} mit frischen Kräutern, Kartoffelwürfeln und Roggenmischbrot ^{G1/G3} Obst		Milchgrießbrei ^{G1/M} mit Zucker-Zimt-Mischung Kompott ^{2/8}		Hoki-Barschfilet "Müllerin Art" ^F mit Dillsoße ^{G1/M/S} und Kartoffelpüree ^M Frischer Salat		Pasta ^{B/G1} mit Tomaten- Frischkäsesoße ^{G1/M} Obst	
26.08.2024		27.08.2024		28.08.2024		29.08.2024		30.08.2024		
Menü A	Bunte Nudelpfanne ^{B/G1} mit Paprika-Käsesoße ^{G1/M} Dessert ^M		Hackfleisch-Kraut-Pfanne ^{G1} mit Kartoffeln Obst		Milchreis ^M mit Zucker-Zimt-Mischung und Kompott ^{2/8}		Seelachs-Backfisch ^{F/G1} mit Honig-Senfsoße ^{G1/M/S} und Kartoffelpüree ^M Frischer Salat		Pasta ^{B/G1} mit Suppenfleisch- Klößchen ^{B/G1/M/S} und Tomatensoße ^{G1} Obst	

Unsere Qualitätsarbeit zeichnet sich durch die Zertifizierung unseres HACCP-Konzepts durch die DEKRA sowie des Zentralspeiseplans durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und die Arbeiten nach den Richtlinien ISO 9001:2008 aus.

Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sollten doch einmal welche Verwendung finden sind diese und ebenso die Allergene wie folgt gekennzeichnet:

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitritpökelsalz
(A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eier/Eierzeugnisse (D) Sellerie/Sellerieerzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnüsseerzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse: G1-Weizen, G2-Dinkel, G3-Roggen, G4-Gerste, G5-Hafer, G6-Kamut
(I) Sesamsamen/Sesamssamenerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L) Lupine/Lupinenerzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: N1-Mandeln, N2-Haselnüsse, N3-Walnüsse, N4-Kaschunüsse, N5-Pecanüsse, N7-Pistazien, N8-Macadamia-Queenslandnüsse, (S) Senf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse



vegetarisch



Schweinefleisch



Fisch



Rindfleisch



Geflügelfleisch