




























3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1 Nielsenmenü (Mo.-Fr.) vegetarisch Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Gemüsefrikadelle ^(a,a1,c) Paprikarahmsauce ^(9,g,i) gemischter Salat Gart.-kräut.dr. ^(g,i,j) Salzkartoffeln 	Spinatlasagne ^(a,a1,a4) Schonkostsalat Kräuterviniagrette ^(1,3,5,m) 	Spaghetti ^(a,a1) Tomaten-Kräuter-Sauce bunter Chinakohlsalat Gart.-Kräut.dr. ^(i,j)  	sommerliche Salatbowl ^(3,5) mit Ebly ^(a,a1) 	Kaiserschmarrn ^(a,a1,c,g) heiße Kirschen 	Gemüsetortellini ^(a,a1,c,g) Pilzrahmsauce ^(a,a1,g) Blattsalat mit Joghurtdressing ^(g,i,j)  	Brokkoli-Nussecke ^(a1,a4,h1,h2,i) Sauce Hollandaise ^(c,g) gem. Blattsalat Balsamicodressing ^(1,3,5,m) Kartoffelpüree ^(10,g)
Menü 2 angepasste Vollkost leicht & bekömmlich Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Fischragout mit Einlage in Dill-Senfsauce ^(1,4,a,a1,b,d,g,i,j) geschmorte Gurken Reis 	Hähnchenbrustfilet Geflügelsauce Kohlrabi Salzkartoffeln 	gek. Rindfleisch ⁽ⁱ⁾ Bratensauce ⁽ⁱ⁾ Kaisergemüse Salzkartoffeln 	Nudeleintopf ^(a,a1) mit Zucchini, Aubergine und Tomaten  	gebratene Gnocchi ^(a,a1) mit tomatisiertes Ofengemüse  	Hühnersuppentopf ⁽ⁱ⁾ Brötchen ^(a,a1)  	Putenbrust- geschnetzeltes bunte Möhren Salzkartoffeln 
Menü 3 Vollkost Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Schnitzel ^(a,a1,a3) Paprikarahmsauce ^(9,g,i) gemischter Salat Gart.-kräut.dr. ^(g,i,j) Salzkartoffeln 	Schweineragout m. Cherrytomaten Schonkostsalat mit Kräutervinaigrette ^(1,3,5,m) Spirelli ^(a,a1) 	Asiatische Nudelpfanne mit frischem Gemüse Sesam-Karotten- Stick ^(a,a1,i,k) 	Ravioli Gemüse Kräuterpesto ^(c,g) Mandelstifte ⁽ⁿ²⁾ , Brokkoli und Kirschtomaten  	Fischfilet "Bordelaise" ^(a,a1,d) buntes Gemüse (Familiengemüse) Rahmkartoffeln ^(a,a1,g) 	Gemüsetortellini ^(a,a1,c,g) Pilzrahmsauce ^(a,a1,g) Blattsalat mit Joghurtdressing ^(g,i,j)  	Putenbrust- geschnetzeltes bunte Möhren Salzkartoffeln 

Zusatzstoffe: ¹Farbstoff ²Konservierungsstoff ³Antioxidansmittel ⁴Geschmacksverstärker ⁵geschwefelt ⁶geschwärzt ⁷gewachst ⁸Phosphat ⁹Süßungsmittel ¹⁰unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene: ^aglutenhaltige Getreide ^{a1}Weizen ^{a2}Roggen ^{a3}Gerste ^{a4}Hafer ^{a5}Dinkel ^bKrebstiere ^cEi ^dFisch ^eErdnüsse ^fSoja ^gMilch ^hSchalenfrüchte ^{h1}Haselnuss ^{h2}Mandeln
^{h3}Cashewnuss ^{h4}Walnuss ^{h5}Macadamianuss ^{h6}Paranuss ^{h7}Pekannuss ^{h8}Pistazie ⁱSellerie ^jSenf ^kSesam ^lLupinen ^mSchwefeldioxid/Sulfite ⁿWeichtiere

Technologisch unvermeidbare Spuren der genannten Zusatzstoffe/Allergene können nicht ausgeschlossen werden! Grün gekennzeichnet sind Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau

