

Was gibt's...? Mittagessen

von 05-10 bis 09-10-2026 (KW 41)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (GRÜN)	Gemüsestäbchen mit Kartoffeln und Rahmkarotten	Nudeln mit Tomaten-Mozzarellasoße Salat	Kartoffel-Frischkäsetasche mit Brokkoli und Joghurtdip	Gemüsefrikadellen mit Sauerrahmsoße und Reis	Semmelknödel (Spinat/Käse/Tomaten) auf Rahmsoße und buntem Gemüse
	AW , C , G , I	AW , G	C , G	AW , C , G	AW , C , G , I
Menü 2 (GELB)	Fischstäbchen mit Kartoffeln und Rahmkarotten 			Putenfrikadellen vom unseren Metzgern (Frik/Hepperle/Ebensperger) mit Geflügelsoße und Reis 	
	AW , G			AW , C , G	
Nachtsch	Joghurt	Obst	Obst	Pudding	Apfelmus
	G			G	S

Zusatzstoffe und Allergene (Änderungen vorbehalten):

1) Farbstoff, 2) Konservierungsmittel, 3) Süßungsmittel, 4) Phosphat, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) gewachst, 8) geschwärzt, 9) geschwefelt, 10) enthält Pheylalaninquelle, 11) coffeinhaltig.

(AW) Weizen, (AR) Roggen, (AG) Gerste, (AD) Dinkel, (AK) Khorasan-Weizen, (AH) Hafer, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch einschließlich Laktose, (HA) Mandeln, (HB) Haselnüsse, (HC) Walnüsse, (HD) Cashewnüsse, (HE) Pekannüsse, (HF) Paranüsse, (HG) Pistazien, (HH) Macadamianüsse, (HI) Queenslandnüsse, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesamsamen, (L) Schwefeldioxid und Sulfite, (M) Süßlupine, (N) Weichtiere.

Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden