

„Mobiler Mittagstisch“

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Gemüsecreme-suppe Gabelspaghetti mit Schinken-Sahnesoße und Salat Obst (g,a,b,h,K,2) kcal 597	Riebelesuppe Paniertes Putenschnitzel mit Kartoffeln und Rahmgemüse Rote Grütze mit Quark (g,a,bF) kcal 692	Bärlauchcreme-suppe Pikantes Ragout vom Schwein mit Semmelknödel und Salat Joghurt (g,b,a,i,F,2) kcal 690	Einlaufsuppe Hackbraten selbstgemacht mit Soße und Kartoffelsalat Erdbeercreme (g,b,a,F,2) kcal 561	Cremesuppe Quarkgrieß-auflauf mit Kompott (g,b,a,K,) kcal 698	Nudelsuppe Gemüsestrudel mit Sauce Hollandaise Obstsalat (g,a,b,i,h,F,2) kcal 443	Hochzeitssuppe Burgunderbraten mit Kroketten und Blaukraut Eis (g,b,a,i,h,F,2) kcal 887
Menü 2	Gemüsecreme-suppe Saure Kartoffelrädle mit Kopfsalat Obst (a,i,h,F) Kcal 575	Riebelesuppe Überbackener Blumenkohl mit Kartoffeln und Soße Rote Grütze mit Quark (g,a,b,F,3) Kcal 641	Bärlauchcreme-suppe Apfelstrudel mit Vanillesoße (g,a,b,F,3) kcal 427	Einlaufsuppe Vegetarischer Nudelauf mit Tomatensoße und Salat Erdbeercreme (g,a,b,F,3) kcal 671	Cremesuppe Fischstäbchen mit Erbsengemüse und Petersilien-kartoffeln Kompott (g,a,b,c,h) Kcal 684	Nudelsuppe Grobe Bratwurst mit Kartoffelsalat und Soße Obstsalat (a,h,K,F,3) kcal 485	Hochzeitssuppe Champignon-Omelett mit Salat Eis (g,b,a,i,h,F,2) kcal 666
Kaffee	Mini-Windbeutel	Marmorkuchen	Apfelkuchen	Himbeerkuchen	Kirschkuchen	Zitronenkuchen	Pfirsich-Käsekuchen
Abend-essen	Schwäb.Wurst-salat mit Brot	Frischkäse mit Brot und Beilage	Dosenwurst (2,6) mit Tomaten Brot	Kalter Braten mit Essiggurken Brot	Fleischsalat mit Brot	Wurst- und Käseaufschnitt, Brot, Beilage	Wurst- und Käseaufschnitt, Brot,Beilage

Änderungen vorbehalten

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

F mit Farbstoff, K mit Konservierungsstoff, 1 mit Süßungsmittel, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 geschwefelt, 5 mit Phosphat, 6 mit Nitritpökelsalz, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 enthält Phenylalaninquelle, Zuckeraustauschstoffe können bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 10 mit Eiklar
a Milch, b Ei, c Fisch, d Krebstiere, e Erdnüsse, f Soja, g Gluten, h Sellerie, i Senf, j Sesam, k Lupinen, c Weichtiere, p Schwefeldioxid