



Vom 29.04.-03.05.2024

Montag

Menü 2: Salzkartoffel mit Rahm-Brokkoli **G** und geriebenen Käse **G**
Obst

Dienstag

Menü 1: Rindergemüsegulasch mit Champignons, Zucchini dazu Salzkartoffeln
Menü 2: Gemüsegulasch mit Champignons, Zucchini dazu Salzkartoffeln
Küchlein **A5**

Mittwoch

Menü 2: Linseneintopf mit Brotbeilage **A5**
Rohkost

Donnerstag

Menü 1: Seelachs **A1, D, J** mit Naturreis, dazu Brokkoli-Champignonngemüse
Menü 2: Vegetarisches Knusperschnitzel mit Naturreis, dazu Brokkoli-
Champignonngemüse
Milchspeise **G**

Freitag

Menü 2: Bratkartoffeln mit Gewürzgurke **J**, Rührei
Obst

ALLERGENE

A GLUTEN HALTIGES GETREIDE (A1 WEIZEN, A2 ROGGEN, A3 HAFER,

A4 GERSTE, A5 DINKEL, A6 KAMUT) B KREBSTIERE C EIER D FISCH E ERDNÜSSE F SOJA G MILCH (LAKTOSE)

H SCHALENFRÜCHTE (H1 MANDELN, H2 HASELNUSS, H3 WALNUSS, H4 CASHEWNUSS, H5 PECANNUSS, H6

PARANUSS, H7 PISTAZIE, H8 MACADAMIA)

I SELLERIE, J SENF K SESAMKÖRNER L SCHWEFELDIOXID UND SULFITE, BEI MEHR ALS 10MG/KG ODER 10MG/LITER,

M WEICHTIERE, N LUPINEN, O GUARKERNMEHL, P JOHANNISBROTHERNMEHL, Q RAUCHSALZ

ZUSATZSTOFFE

1 KONSERVIERUNGSMITTEL, 2 SÜßUNGSMITTEL, 3 GESCHMACKSVERSTÄRKER, 4 FARBSTOFFE, 5 PHOSPHATE, 6

SCHWEFEL, 7 KOFFEIN, 8 CHININ, 9 GENTECHNIK

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit!