

21. Woche | 18.05. - 22.05.2026

MONTAG

Kartoffelsuppe, Dessert ^{H,I,8,3,2}

Schweinegeschmetzeltes mexikanische Art mit Reis ^{A1,3,J}

DIENSTAG

Nudeln mit Tomatensauce und Streukäse ^{3,E,J,8,H,I}

Putengulasch mit Salzkartoffeln und Salat ^{3,A1,H,I}

MITTWOCH

Champignonrahm mit Schmand und Spätzle ^{3,E,A1,8,H,I}

Kochklopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln, Rote Beete ^{A1,3,E,H,I,8,J,2}

DONNERSTAG

Kartoffeltasche (gefüllt mit Frischkäse), Kräuterquark und Salat ^{A1,H,I,3,8,E}

Gemüseboulette mit Tomatensauce und gemischten Wildreis ^{A1,E,H,I,3,8}

FREITAG

FERIEN

V-Vegetarisch, *-Nährstoffoptimiertes Essen

Zusatzstoffe mit: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 Taurin, 13 einer Phenylalaninquelle, 14 Süßungsmittel

Allergene enthält: A1 Gluten (Weizen), A2 Gluten (Roggen), A3 Gluten (Gerste), A4 Gluten (Hafer), A5 Gluten (Grünkern), A6 Gluten (Dinkel), B Soja, C Lupine, D Sesam, E Ei, F Erdnüsse, G1 Schalenfrüchte (Haselnuss), G2 Schalenfrüchte (Walnuss), G3 Schalenfrüchte (Cashew-Nuss), G4 Schalenfrüchte (Pekannuss), G5 Schalenfrüchte Paranuss, G6 Schalenfrüchte (Macadamianuss), G7 Schalenfrüchte (Pistazie), G8 Schalenfrüchte (Mandeln), H Milch, I Laktose, J Sellerie, K Senf, L Fisch, M Weichtiere, N Krebs- bzw. Schalentiere, O Schwefeldioxid/ Sulfite