

KW	37	Suppe-Nachtisch	Vegetarisch Menü I blauer Strich	Für den kleinen Hunger Menü II / silber Deckel	Diätmenü Leichte Kost	Hausmannskost Menü III / roter Streifen	Kalt / Salat Menü 5 / Etikett	Übersicht/ Kennzeichnung Allergene
Montag	07.09.26	Suppe Dessert	3 Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern (B) Butterbohnen	Während den Sommerferien kein Menü II	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln G, L 6723	Spaghetti (Sch/R AF) Bolognese (A) Grüner Salat (G)	Italien-Salat Schinkenstreifen 6, Ei Croutons (ABG), Oliven, Blattsalat, Italien- Dressing, Butter (B), ein Brötchen (A)	
Dienstag	08.09.26	Suppe Dessert	Sellerieschnitzel Paprikasoße (A) Bunte Nudeln (AF) Grüner Salat (G)	Während den Sommerferien kein Menü II	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut Kartoffelpüree G 6542	2 Maultaschen (Sch/R AF) in der Brühe geschmolzt Kartoffelsalat	Gemischter Salat mit pan. Putenschnitzel (A) Butter (B) 1 Brötchen	A: Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse B: Milch/erzeugnisse C: Krebstiere/erzeugnisse D: Fisch/erzeugnisse E: Weichtiere/erzeugnisse F: Eier/erzeugnisse
Mittwoch	09.09.26	Suppe Dessert	Apfelstrudel (AF) Vanillesoße (B)	Während den Sommerferien kein Menü II	Paniertes Schweineschnitzel mit Buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1,C 7212	Schweinebraten A 2 Kartoffelklöße Krautsalat	Salat „Provencale“ Blattsalat, Friseesalat, Tomate, in Speck(Sch/6) gebr. Champignons Balsamicodressing,, Butter (B), 1 Brötchen (A)	G: Senf/erzeugnisse H: Sesamen/erzeugnis I: Soja und Sojaerzeugnisse J: Sellerie/erzeugnisse K: Schalenfrüchte L: Erdnüsse/erzeugnisse
Donnerstag	10.09.26	Suppe Dessert	Tortellini mit Käsefüllung (ABF) in Tomatensoße (AB) Grüner Salat (G)	Während den Sommerferien kein Menü II	Kartoffel Möhren Eintopf mit Hackfleischklößchen A1,C,L 4821	2 Backfischfilet (AFG) Kartoffelsalat Remouladensoße (AFG) 5	Käse (B) Salami (Sch/R) Nudelsalat (AF)3+5+6 2 Brötchen	M: Schwefeldioxid/Sulfid N: Lupinen/erzeugnisse Sch=Schwein, R=Rind
Freitag	11.09.26	Suppe Dessert	Spätzlipfanne (AF) Rahmsoße (AB) Apfelmus 5	Während den Sommerferien kein Menü II	Kartoffeltaschen Mit Frischkäse- Kräuterfüllung und, Rahmgemüse BE 3,8 A,B,J 6315	Hähnchenschnitzel paniert (A) Geflügelsoße (A) Salzkartoffeln Karottenscheiben	Italienische Salatplatte Blattsalat,Ruccola, Tomate,Mozzarella, Kräuterdressing Butter(B),Brötchen(A)	<u>Anwertung Zusatzstoffe</u> 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoffe 6: Nitridpökelsalz
Samstag	12.09.26	Suppe Dessert			Puten Hacksteak mit Karotten, Blumenkohl, Brokkoli dazu Kartoffelpüree A1,G 4530	Ravioli AF mit Käsefüllung In Tomatensoße Grüner Salat G		Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren.
Sonntag	13.09.26	Suppe Dessert			Hausgemachtes Gulasch Rind und Schweinefleisch in würziger Soße mit Zwiebeln, Paprika und Kartoffelklöße mit Bröseln A1,C,L 6021	Rindsgulasch „Ungarische Art“ (A) Spätzle (AF) Grüner Salat		Änderungen bleiben der AWO vorbehalten