

KW	24	Suppe-Nachtisch	Vegetarisch	Für den kleinen Hunger	Diätmenü Leichte Kost	Hausmannskost	Kalt / Salat	Übersicht/ Kennzeichnung
			Menü I blauer Strich	Menü II / silber Deckel		Menü III / roter Streifen	Menü 5 / Etikett	Allergene
Montag	08.06.26	Suppe Dessert	Waldpilzgulasch (A) 2 Semmelknödel (A) Grüner Salat (G)	Hähnchenbrustfilet natur In Champignonsoße (AB) Reis, Grüner Salat (G)	Pfannkuchen "Florentin" hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit milder Blattspinat- Sahnemischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße 4683	Luganer Schweinesteak, Rahmsoße (Sch/AB) Bandnudeln (AF) Grüner Salat (G)	Käse (B)/Salami (Sch/R)- Nudelsalat (AF)3/5/6 2 Brötchen (A)	
Dienstag	09.06.26	Suppe Dessert	Spaghetti (A) „Carbonara“ (BF) Grüner Salat (G)	Fleischküchle (Sch/R AF) Bratensoße (Sch/R A) Spinat (A) Salzkartoffeln	Rahmschnitzel vom Schwein natur in feiner Soße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,L 6524	Putenrahmgulasch (ABJ) 2 Semmelknödel (AF) Grüner Salat(G)	Bunter Salat mit Chicken Nuggets (AI) Tomate, Gurke,2/2 Ei, Gartenkräuterdressing (G), Butter (B), ein Brötchen (A)	A: Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse B: Milch/erzeugnisse C: Krebstiere/erzeugnisse D: Fisch/erzeugnisse E: Weichtiere/erzeugnisse F: Eier/erzeugnisse
Mittwoch	10.06.26	Suppe Dessert	Makkaroni-Kartoffel Auflauf (ABF) Grüner Salat G	Sauerbraten (R/ AG) Spätzle (AF) Rohkostsalat (B)	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße A1,C,G 4920	Pfannengyros (Sch) Tsatziki (B) Butterreis Krautsalat	Salat „Tiroler Art“ Eisbergsalat, Feldsalat Käse (B) u. Cabannosi- scheiben (Sch/R) Tomate, Fr.-Dressing(BG), Butter (B), ein Brötchen (A)	G: Senf/erzeugnisse H: Sesasamen/erzeugnis I: Soja und Sojaerzeugnisse J: Sellerie/erzeugnisse K: Schalenfrüchte L: Erdnüsse/erzeugnisse
Donnerstag	11.06.26	Suppe Dessert	Blumenkohlkäsemedaillon ABF Tomatensoße, Penne (A) Grüner Salat G	Fischfilet, paniert (AFG) Kartoffelsalat Remouladensoße (AFG)	Rinderleber "Berliner Art" in feiner Zwiebelsoße mit Apfelwürfeln und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L 7127	Linsen (A) Spätzle (AF) 1 Paar Saiten Sch1+6 1 Scheibe ger. Bauch	Thunfisch-Salat Blattsalat, Thunfisch, Zwiebelringe, Mais, Gurke, Kräuterdressing, Butter(B), ein Brötchen (A)	M: Schwefeldioxid/Sulfid N: Lupinen/erzeugnisse Sch=Schwein, R=Rind
Freitag	12.06.26	Suppe Dessert	Kaiserschmarrn (ABF) Apfelmus (5)	Fleischkäse (Sch/R AF) Zwiebelsoße (A) Röstkartoffeln Rote Beete	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M 7715	5 Cevapcici (Sch/R) Djuvec Reis Kraut-Lauch-Salat	Salat „Scharzwälder Art“ Blattsalat, Scharzwälder Schinken (Sch/ 6), Käse (B), Tomate, Ei, Dressing, Butter (B), ein Brötchen (A)	<u>Anwendung Zusatzstoffe</u> 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoffe 6: Nitridpökelsalz
Samstag	13.06.26	Suppe Dessert			Hähnchenbrustfilet „natur“ In würziger Soße, Apfelrotkohl Kartoffelpüree G L 7505	Schweinebraten (A) garniert, Pusztasoße Schlingli (AF)		Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren.
Sonntag	14.06.26	Suppe Dessert			Hausgemachtes Gulasch Rind und Schweinefleisch in würziger Soße mit Zwiebeln, Paprika und Kartoffelklöße mit Bröseln A1,C,L 6021	Hähnchenfilet „Milano“ paniert (AB) Tomatensoße Penne (A)		Änderungen bleiben der AWO vorbehalten