


KW	25	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	15.06.26	Suppe Dessert	Gemüsefrikadellen <sup>(AF)</sup> Kräutersoße <sup>(AB)</sup> Reis Grüner Salat (G)	Spaghetti(Sch/R AF) Bolognese (A) Grüner Salat (G)	Kaiserschmarrn mit Zimt, Zucker dazu Apfelkompott A1,C,G 7915	<b>Geschnetzeltes Huhn</b> mit Champignons und und Lauch streifen Kräutersoße (AB) Reis	Bunter Salat mit Käse- Schinkenstreifen (Sch/B) 6, Tomate, Ei, Gartenkräuter Dressing (G) Butter (B), 1 Brötchen (A)	
Dienstag	16.06.26	Suppe Dessert	Gemüsebolognese Spaghetti (A) Grüner Salat (G)	2 Maultaschen (Sch/R AF) In der Brühe (J)geschmolzt Kartoffelsalat	Paniertes Schweineschnitzel mit Buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1,C 7212	<b>Koreanisches Rindfleisch „Bul Go Gi“ (A)</b> Reis Grüner Salat (G)	Thunfisch-Salat Blattsalat, Thunfisch, Zwiebelringe, Mais, Gurke, Kräuterdressing, 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	17.06.26	Suppe Dessert	Milchreis B mit Früchten	Schweinebraten „Mailänder ART (A) Tomatensoße Spaghetti (A) Grüner Salat (G)	Hackbraten 4426 Esterhazy mit Bratensoße, Karotten, sellerie, Brokkoli und Blumenkohl, dazu Spätzle A1,C G L M	Kräutersteak (Sch) Bratensoße(R/A) Röstkartoffeln Grüner salat (G)	<b>Chicken-Salat</b> Gebr. Hähnchenbrustfilet, Blattsalat, Tomate, Ei, Frenchdressing 5, 1 Brötchen (A)	G: Senf/erzeugnisse H: Sesasamen/erzeugnis I: Soja und Sojaerzeugnisse J: Sellerie/erzeugnisse K: Schalenfrüchte L: Erdnüsse/erzeugnisse
Donnerstag	18.06.26	Suppe Dessert	<b>Ravioli</b> AF mit Käsefüllung In Tomatensoße Grüner Salat G	Hähnchenschnitzel paniert (A) Geflügelsoße (A) Salzkartoffeln Karottenscheiben	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut Kartoffelpüree G 6542	Frische Champignons in Rahmsoße (AB) zwei Semmelknödel (AF) Grüner Salat (G)	Blattsalat mit Gebratenem Speck (Sch/ 6), CROUTONS (AG), Parmesanraspel (B), Kräuterdressing, Butter (B), 1 Brötchen (A)	M: Schwefeldioxid/Sulfid N: Lupinen/erzeugnisse Sch=Schwein, R=Rind
Freitag	19.06.26	Suppe Dessert	<b>Spätzle</b> <sup>(AF)</sup> -Pilzpfanne mit Brokkoli, Rahmsoße <sup>(AB)</sup> Grüner Salat <sup>(G)</sup>	Rotbarschfilet paniert (ABF) Kartoffelsalat Remouladensoße (AFG5)	Gemüsepfanne mit Gemüsemaultaschen Karotte, Paprika, Erbsen, Mais, Champignons mit Kräutern verfeinert A1,C,L 7619	Lasagne (R ABIJ) Bolognese (Rind) Grüner Salat (G)	Käse (B) Salami (Sch/R) Nudelsalat (AF)3+5+6 2 Brötchen	<u>Anwendung Zusatzstoffe</u> 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoffe 6: Nitridpökelsalz
Samstag	20.06.26	Suppe Dessert			Feine Hähnchenmedaillons in heller Gemüsesoße dazu Langkorn-Reis G,M 6742	5 Cevapcici (Sch/R) Djuvec Reis Kraut-Lauch-Salat		Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren.
Sonntag	21.06.26	Suppe Dessert			Schweinebraten Bayrische Art in Bratensoße, Apfelrotkraut Kartoffelköse C,L 7218	Fleischkäse (Sch/R AF) Zwiebelsoße (A) Röstkartoffeln Rote Beete		Änderungen bleiben der AWO vorbehalten