

# unser Angebot für die Woche 05.05.2025 - 11.05.2025

KW 19	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Dienstag, 06.05.2025</b>	Rote Bete Cremesuppe	Hähnchen Cordon-Bleu mit Thymiansauce, Salzkartoffeln und Broccoli	Polentatasche gefüllt mit Spinat, dazu Käsesauce und Kartoffelecken	Mandarinenquark
	(VGT)	26;	(VGT) 18;18a;	(VGT) 3;4;26; (VGT) 24;25;25a;
<b>Mittwoch, 07.05.2025</b>	Minestrone	Schweinesteak mit Pilzen überbacken dazu Kartoffelgratin und bunte Karotten	Allgäuer Käsespätzle dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Grießpudding mit Sauerkirschkompott
	(VGT)	6;18;18a;24;	(VGT) 4;	(VGT) 24;
<b>Donnerstag, 08.05.2025</b>	Kartoffelcremesuppe	Rindergulasch mit Kroketten und Spitzkohlgemüse	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kartoffel-Gemüse Stampf	Cappuccinocreme
	(VGT)	18;18a;20;	(VGT) 4;	(VGT) 2;10;27;29; (VGT)
<b>Freitag, 09.05.2025</b>	Zwiebelsuppe	Seelachsfilet mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Blattspinat	Bauernomelette mit Lauchgemüse in Rahm	Milchreis mit Pflaumenkompott
	(VGT) VGN V	18;18a;24;26;	(VGT) 4;24; (VGT) 24;	(VGT) 4;4224;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 6. mit Süßungsmittel(n); 7. enthält eine Phenylalaninquelle; 8. auf der Grundlage (z.B. von Sorbit) bei Tafelsüßigkeiten; 8a. kann b. übermäßigem Verzehr abführend wirken; 9. gewachst; 10. geschwefelt; 11. geschwärzt; 12. mit Phospat; 13. mit Milcheiweiß; 14. mit Hühnereiweiß; 41. unter Schutzatmosphäre verpackt; 42. koffeinhaltig; 46. jodhaltig; 45. chininhaltig; 44. taurinhaltig; 43. kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen; 40. frei von deklarationspflichtigen Stoffen; Deklarationspflichtige Allergene:

18. Gluten; 18a. Dinkel, Khorasan-Weizen; 18b. Roggen; 18c. Gerste; 18d. Hafer; 19. Krebstiere; 20. Ei; 21. Fisch; 22. Erdnüsse; 23. Soja; 24. Milch; 25. Schalenfrüchte; 25a. Haselnüsse; 25b. Walnüsse; 25c. Kaschunüsse; 25d. Pecanüsse; 25e. Paranüsse; 25f. Macadamia- oder Queenslandnüsse; 25g. Pistazien; 25h. Mandeln; 26. Sellerie; 27. Senf; 28. Sesam; 29. Schwefeldioxid und Sulfite; 30. Lupinen; 31. Weichtiere;

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.