

| KW 27                     | Suppe  | Menü 1   | Menü 2   | Dessert                                       |
|---------------------------|--|--|--|---|
| Dienstag,<br>30.06.2026   | Frühlingsuppe<br><br>3;4;18;18a;26;                | Putengulasch mit Spätzle und<br>Buttererbsen<br><br>3;4;18;18a;20;24;26;   | Gefüllte Canneloni mit Spinat und Käse<br>überbacken dazu Blattsalat mit<br>Kräuter dressing<br><br>4;18;18a;20;24;27; | Schokoladenpudding<br><br>24;                 |
| Mittwoch,<br>01.07.2026   | Paprikacremesuppe<br><br>3;4;18;18a;24;            | Schweinebraten in BBQ-Röstzwiebelsauce<br>mit Kartoffelklöße und Rotkohl<br><br>3;4;218;18a;24;26;27;            | Gemüsecurry mit Pfirsich und<br>Vollkornreis<br><br>2;3;4;18;18a;24;26;  | Götterspeise mit<br>Vanillesauce<br><br>4;24; |
| Donnerstag,<br>02.07.2026 | Rinderbrühe mit<br>Einlage<br><br>18;18a;20;24;26; | Currywurst mit Kartoffel Wedges und<br>Krautsalat<br><br>12;16;18;18a;27;  | Tortilla mit Balkangemüse überbacken<br><br>18;18a;24;   | Obstsalat mit Sahne<br><br>24;                |
| Freitag,<br>03.07.2026    | Brombeer-Bananen-<br>Milchshake<br><br>24;         | Kurze Makkaroni mit Thunfisch-<br>Lachssauce dazu Eisbergsalat und<br>Joghurtdressing<br><br>18;18a;20;21;24;27; | Bunter Salatteller mit Käseröllchen an<br>French Dressing und Baguette<br><br>18;18a;18b;18c;24;                       | Mangojoghurt<br><br>24;                       |
| Sonntag,<br>05.07.2026    | Champignon<br>Cremesuppe<br><br>18;18a;            | Rinderroulade Hausfrauen Art mit<br>Salzkartoffeln und Brokkoli<br><br>1;2;10;18;18a;27;29;                      | Rinderroulade Hausfrauen Art mit Rösti<br>Ecken dazu Blattsalat an Kräuter dressing<br><br>1;2;10;18;18a;27;29;        | Tiramisucreme<br><br>4218;18a;20;24;25;25h;   |

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 Tafelsüßen; 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 deklarationspflichtige 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.