

| KW 30                     | Suppe                                   | Menü 1                                                                                                             | Menü 2                                                                                  | Dessert                                 |
|---------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Dienstag,<br>21.07.2026   | Eiermuschelsuppe<br>3;4;18;18a;20;      | Bratwurstschnecke an Biersauce mit<br>Salzartoffeln und Paprikagemüse                                              | Falafel-Kichererbsen-Bällchen mit<br>Kräuterquark und buntem Gemüse<br>18;18a;24;       | Butterkekspudding<br>18;18a;24;         |
| Mittwoch,<br>22.07.2026   | Brombeer-Bananen-<br>Milchshake<br>24;  | Nudeln Fusilli bunt Bolognesesauce,<br>Parmesan und Salat an French-Dressing<br>1;18;18a;20;24;26;                 | Frühlingsrolle auf Wokgemüse mit Reis<br>und Sojasauce<br>1;18;18a;23;26;               | Milchreis mit Zimt und<br>Zucker<br>24; |
| Donnerstag,<br>23.07.2026 | Klare<br>Ochsenschwanzbrühe<br>4;10;29; | Hähnchenkeule mit Currysauce,<br>Butterreis und Blattsalat an<br>Joghurtdressing<br>1;4;6;18;18a;24;27;            | Gefüllte Maultaschen auf Gemüse mit<br>Kirschtomaten dazu Kräutersauce<br>18;18a;20;26; | Birne "Helene"<br>24;                   |
| Freitag,<br>24.07.2026    | Schwarzwurzel-<br>cremesuppe<br>24;     | Paniertes Schollenfilet mit<br>Remouladensauce dazu lauwarmen<br>Speckkartoffelsalat<br>1;2;12;16;18;18a;20;21;27; | Pfifferlinge à la Crème in herzhafter<br>Rahmsoße mit Rösti Taler<br>2;18;18a;24;27;    | Aprikosenjoghurt<br>2;24;               |

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.