

KW 31	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 28.07.2026	Heidelbeerkaltschale 0	Backfisch mit Erbsen - Möhren dazu Röstkartoffeln und Remoulade 18;18a;20;21;24;27;	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Kräuterdipp 18;18a;20;24;	Pfirsich Quark 2;24;
Mittwoch, 29.07.2026	Minestrone 18;18a;20;	Gyros mit Zwiebeln, Tzatziki und Djuvecreis 24;	Blumenkohl-Süßkartoffel-Auflauf 4;18;18a;20;24;	Erdbeerjoghurt 24;
Donnerstag, 30.07.2026	Blumenkohl Cremesuppe 18;18a;24;	Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce, Hähnchenbruststreifen dazu Blattsalat an Kräuterdressing 1;2;3;4;18;18a;27;	Linsencurry mit Mango und Kokos und Basmatireis 24;26;	Orangencreme 2;4;24;
Freitag, 31.07.2026	Waldbeeren Milchshake 24;	Fischroulade mit Zitronengrassauce auf Juliennegemüse und Salzkartoffeln 3;4;18;18a;21;24;26;	Ravioli mit Käse gefüllt dazu Sahnesauce und Mischgemüse 18;18a;24;	Vanillepudding mit Schokoladensauce 4;24;
Sonntag, 02.08.2026	Ochsenschwanzbrühe 4;10;29;	Kutschergeschnetzeltes mit frischen Champignons, Salzkartoffeln und Rotkohl 1;2;6;10;12;16;18;18a;24;29;	Kutschergeschnetzeltes mit frischen Champignons, Kartoffelpüree und Möhren 1;2;6;10;12;16;18;18a;24;29;	Schwarzwälder Kirschcreme 18;18a;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.