

KW 33	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 11.08.2026	Süßkartoffel- Cremesuppe 4;24;26;	Gnocchi mit geb. Hähnchenstreifen, Tomaten-Kräutersauce dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing 1;4;18;18a;20;24;27;	Vegetarische gefüllte Zucchini überbacken mit Frischkäsesauce und Jasminreis 18;18a;24;26;	Fruchtjoghurt Kirsche 24;
Mittwoch, 12.08.2026	Erdbeer Milchshake 24;	Rippchen mit Bratensauce dazu Stampfkartoffeln und dicke Bohnen mit Speck 1;2;10;12;16;18;18a;24;29;	Vegetarische Frühlingsrolle mit Basmatireis, Tomatensauce und Blattsalat mit Kräuterdressing 18;18a;26;27;	Panna Cotta Creme mit Pfirsichsauce 24;
Donnerstag, 13.08.2026	Minestrone 18;18a;20;	Hackfleischlasagne mit Dill-Gurkensalat 18;18a;24;26;27;	3 Hausgemachte Reibeplätzchen mit Apfelkompott 1;2;10;18;18a;18d;20;29;	Schokoladenpudding mit Sahne 24;
Freitag, 14.08.2026	Kaltes Gurkensüppchen 24;	Rotbarschfilet mehliert auf Blattspinat dazu Kartoffelstampf 4;10;18;18a;21;24;29;	Kartoffel-Gemüsegulasch mit Frühlingszwiebeln 3;4;18;18a;24;26;	Obstsalat mit Vanillesauce 4;24;
Sonntag, 16.08.2026	Steinpilzcremesuppe 0	Schweinerahmgulasch mit Salzkartoffeln und Rahmwirsing 10;18;18a;24;26;29;	Schweinerahmgulasch Kartoffel Püree und Fingermöhren 2;4;10;24;26;29;	Bayrische Creme mit Erdbeersauce 20;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.