



Mittagessen

26. bis 30. Oktober 2026

Montag	Menü 1: Karotten ingwersuppe A2,5,6.1 Dampfnudeln A1,2,6.1 Vanillesoße A2 Kompott	Menü 2: Champignoncremesuppe A2,5,6.1 Dampfnudeln A1,2,6.1 Vanillesoße A2 Kompott
Dienstag	Menü 1: Linseneintopf A2,5,6.1 Wienerle Za,b Weckle A6.1 Dessert: Zwetschgenschnitte A1,2,6,1	Menü 2: Linseneintopf A2,5,6.1 Sojawurst A1,2,4,5 Weckle A6.1 Dessert: Zwetschgenschnitte A1,2,6,1
Mittwoch	Menü 1: Kassler Hals Za,b Bratensoße A5,6.1 oder Rinderragout A2,5,6.1 Kartoffelklöße Bayrischkraut A6.1 Dessert: Vanillecreme A2	Menü 2: Räuchertofu A4 Soße A2,5,6.1 Kartoffelklöße Bayrischkraut A6.1 Dessert: Vanillecreme A2
Donnerstag	Menü 1: Chili con Carne Brötchen Dessert: Trauben	Menü2: Chili sin Carne Brötchen Dessert: Trauben
Freitag	Menü 1: Kibbelinge A1,2,6.1,8 Petersilienkartoffeln Joghurdip A2 Feldsalat A1,2,5,7 Dessert: Eis am Stiel*)	Menü 2: Grillkäse A2 Petersilienkartoffeln Joghurtdipp A2 Feldsalat A1,2,5,7 Dessert: Eis am Stiel*)

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Fachpersonal!

*) Kennzeichnung s. Originalverpackung

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: Z a Nitritpökelsalz, Z b Phosphat, Z c Geschmacksverstärker, Z d Konservierungsstoff, Z e Antioxidationsmittel, Z f Süßungsmittel, Z g Zusatz von Fruktose, Z h Farbstoff, Z i geschwärzt, Z j geschwefelt, Z k gewachst (Süßfrüchte), Z l koffeinhaltig

Kennzeichnung von Allergenen: A 1 Eier, 2 Milch, 3 Sesam, 4 Soja, 5 Sellerie, 6 glutenhaltiges Getreide: 6.1 Weizen, 6.2 Dinkel, 6.3 Gerste, 6.4 Hafer, 6.5 Roggen, 7 Senf, 8 Fisch, 9 Erdnuss, 10 Schalenfrüchte: 10.1 Haselnüsse, 10.2 Mandeln, 10.3 Walnüsse, 10.4 Pistazien, 10.5 Cashew, 10.6 Macadamia, 10.7 Pecanuss, 10.8 Paranuss, 11 Krebstiere, 12 Weichtiere, 13 Schwefel und Sulfit, 14 Lupinen