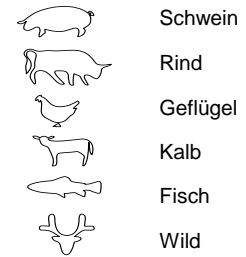


Woche 1

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 ovo-lacto-vegetabile Kost
Mo	Kleine Haxe ^f mit Pfeffer-Rosinen-Soße ^{2,12,a,f,i} Mais-Paprika-Erbsen Gemüse ^g , Salzkartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße ^{1,g}	Putengeschnetzeltes ^{a,i} mit Spätzle ^{a,c} , Eisberg mit Mandarinen Schokopudding mit Vanillesosse ^{1,g}	Bunter Gemüse Eintopf ^{5,12,f,i} Schokopudding mit Vanillesoße ^{1,g}
Di	2 Matjesfilets ^d mit Zwiebelringen, Speckbohnen ^{2,3} und Bratkartoffeln Erdbeermus ³	geschmorter Schweinebraten mit Soße ^{12,a,f,i} , feinen Erbse ^g und Petersilienkartoffeln Erdbeermus ³	Gnocchi-Gemüsepfanne ^{12,a,c,f,i} Erdbeermus ³
Mi	Sahnegulasch mit Champignons ^{a,g} Spirellis ^a , Gewürzgurke ^{9,j} Banane	Zitronen-Spinat-Fisch ^{1,d,g} mit Wildreis ^{12,f,i} Banane	Hefeklöße ^{a,c} mit Beerenobst ¹ Banane
Do	Erbse Eintopf mit Rauchfleisch ^{2,3,5,9,12,f,g,i} Kirschquarkspeise ⁹	Rindfleischstreifen mit Esterhazysoße ^{12,a,f,i} (Gemüesoße mit Rindfleischstreifen) und Penne (Nudeln) ^a Kirschquarkspeise ⁹	gefüllte Zucchini ^{1,a,g} mit mediterraner Soße ^a Kartoffelpüree ^{3,g} Kirschquarkspeise ⁹
Fr	Schmorkohl mit Hackfleisch ^a Petersilienkartoffeln Rote Grütze mit Sahne ^{1,g}	gedünsteter Kalbsbraten mit Bratensoße ^{12,a,f,i} Romanesco ^{9,h} , Kräuterpüree ^{3,g} Rote Grütze mit Sahne ^{1,g}	Schupfnudelpfanne mit Gemüse ^{a,c} Rote Grütze mit Sahne ^{1,g}
Sa	Überbackenes Geflügelsteak ^{1,a,g} mit Pfannengemüse ^{12,f,i} Sahnekartoffeln ^g Pfirsichkompott ³	Schweinegeschnetzeltes ^{a,i} mit Vital-Gemüse ^g Kartoffelklöße ¹² Pfirsichkompott ³	Gemüseauflauf ^{12,c,f,g,i} mit Sahnesoße ^{1,a,g} Pfirsichkompott ³
So	Tafelspitz mit Meerrettichsoße ^{3,5,9,a,e,g,i} Rosenkohl ^{9,h} und Dampfkartoffeln Zitronencreme ^{1,g}	Geflügelspieß ^{8,f} mit exotischer Soße ^{3,12,g,f,c} Reis ^{12,f,i} Zitronencreme ^{1,g}	Käsenuggets ^{a,g} mit Knoblauch-Dip ^{12,c,j} Kartoffelspalten und gemischter Salat Zitronencreme ^{1,g}

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
 1= mit Farbstoff
 2= mit Konservierungsmitteln
 3= mit Antioxidationsmitteln
 4= mit Geschmacksverstärkern
 5= geschwefelt
 6= geschwärzt
 7= gewachst
 8= mit Phosphat
 9= mit Süßungsmitteln
 10= enthält eine Phenylalaninquelle
 11= kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
 12= Jodsalz
 13= Stärke (bei Fleischerzeugnissen)



mögliche Allergene:
 a= glutenhaltiges Getreide
 b= Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
 c= Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
 d= Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
 e= Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
 f= Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
 g= Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse
 h= Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
 i= Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
 j= Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
 k= Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse
 l= Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml als SO² angeben
 m=Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
 n= Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten !