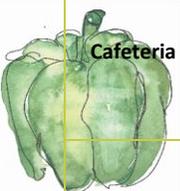
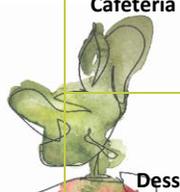
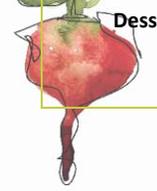
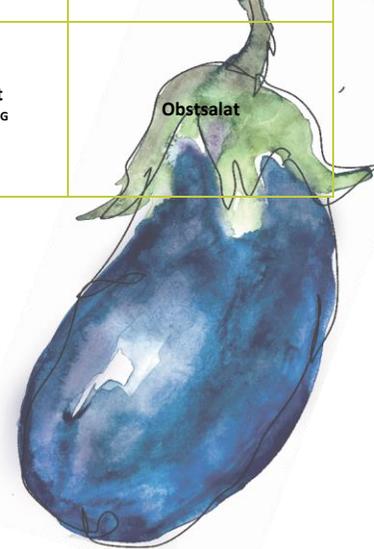
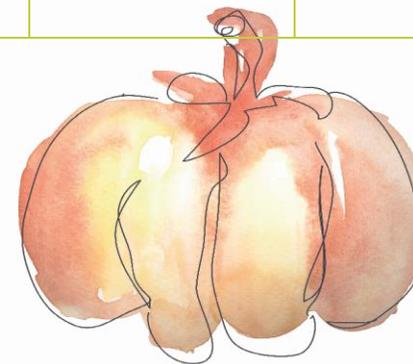
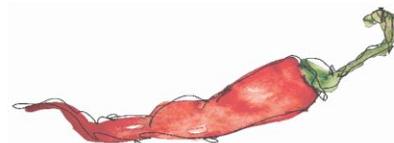


Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie	20.5.2024	21.5.2024	22.5.2024	23.5.2024	24.5.2024	25.5.2024	26.5.2024
 Cafeteria Grüne Küche	(Veggie) Sojageschnitzeltes ^F Spätzle ^{Aa, C} Blattsalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Rustikale Kartoffel- Graupenfanne ^{Ac} Kräuterdipp ^G	(Veggie) Vegetarische Bratwurst ^{Aa, F} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffelstampf ^G Sauerkraut	(Veggie) Pikante Kartoffelchen Hummus-Dipp Ratatouille	(Veggie) Tortellini ^{Aa, G} Basilikumpesto-Rahmsoße ^{G, I} Blattsalat Sommermix Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Veggie) Marokkanischer Gemüseintopf	(Veggie) Paprika mit Bulgur- Käsefüllung ^{Aa, B} Rebional Tomatensoße Rosmarinkartoffeln
 Cafeteria Menü 2	(Geflügel) Geflügelleberkäse ^{2, 3, 8} Geflügelrahmsoße ^I Kartoffeln Möhrengemüse	(Geflügel) Hühnerfrikassee mit Spargel ^{G, I} Reis Erbsengemüse	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Gemüsebolognese ^{1, 3, I} Chinakohl-Möhren-Salat Cocktaildressing ^{2, G, I}	(Veggie) Apfel-Vanille-Lasagne auf Haferbasis mit Zucker-Zimt- Kruste ^{Aa} Vanillesoße ^G	(Geflügel) Farfalle ^{Aa} Bolognese ^I Blattsalat Sommermix Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Rind) Möhreintopf ^I Rindfleischeinlage	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet ^{2, 8, Aa, G} Rahmsoße ^I Vollkorn Couscous Kaisergemüse
 Cafeteria Menü 3	(Geflügel) Penne ^{Aa} Gemüsecurrysoße mit Huhn ^{G, I}	Erbseneintopf Veg ^{I, J} Bockwurst ^{2, 3, 8}	(Schwein) Frische grobe Bratwurst ^{3, 4} Stielmus bürgerlich ^{2, Ad, J}	(Rind) Geschnitzeltes ungarische Art Vollkornreis Endiviensalat Joghurdressing ^G	Lachsfilet frisch Dillsoße ^G Kartoffeln Rahmspinat ^G	Möhreintopf ^I Pökelfleisch-Einlage	Senf-Rostbraten ^J Jus ^I Kartoffelbeilage Kaisergemüse
 Dessert	Obst der Saison	Stracciatellapudding ^{F, G}	Joghurtspeise ^G	Obst der Saison	Grießflammerie ^G	Quarkspeise mit Pfersichkompott ^G	Obstsalat

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten



LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide:

- Aa Weizen
 - Ab Roggen
 - Ac Gerste
 - Ad Hafer
 - Ae Dinkel
 - Af Khorasan-Weizen
- ### B Krebstiere
- ### C Eier
- ### D Fisch
- ### E Erdnüsse
- ### F Soja
- ### G Milch

H Schalenfrüchte:

- Ha Mandel
 - Hb Haselnuss
 - Hc Walnuss
 - Hd Cashewnuss
 - He Pecannuss
 - Hf Paranuss
 - Hg Pistazie
 - Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- ### I Sellerie
- ### J Senf
- ### K Sesamsamen
- ### L Schwefeldioxid und Sulfite
- ### M Lupine
- ### N Weichtiere

Piktogramme



Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.