

	Menü A	Menü B (vegetarisch)	Menü C (leichte Vollkost)	Kennzeichnung deklarationspflichtige Zusatzstoffe
Mo 29.04.	Gyros von der Pute , Tzaziki Pommes frites griechischer Bauernsalat mit Peperoni *E,G,MI	Schupfnudel Krautpfanne, mit Zwiebeln, mit Käse überbacken,buntem Gemüse auf Rahmsauce *E,G,MI	Kalbsbraten gem Gemüse Salzkartoffel SC MI,G	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Natripökelsalz, mit Nitrat, mit Natripökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
Di 30.04.	Schwenksteak vom Grill Röstzwiebeln feine Delikatessböhnchen Kroketten *E,G,MI	Mousse au Chocolat *v Gemüsestrudel Rahmsauce Petersilienkartoffel MI,SC	gedünstetes Fischfilet in Dillrahmsauce Petersilienkartoffel Salatteller *E,F,G,MI	5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel
Mi 01.05.	Hähnchenbrust Knuspermantel Sauce chorn Fingermöhren Rösti MI,G,	Gemüsenuggets mit Kräuter Creme fraiche Gebackenen Kartoffeln und Salat	geschmorter Rinderbraten Kaisergemüse Petersilienkartoffeln *E,G,MI	11.mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 12.enthält eine Phenylalaninquelle/ Aspartam 13.mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten) 14.chirinhaltig (Bitter Lemon, Tonic water) 15.koffeinhaltig
Do 02.05.	Hausgemachter pikanter Schaschlikspieß mit Zwiebeln, Paprika und Hähnchenfleisch auf Zigeunersauce, Reis Weißkohlsalat mit Sahne *3,5,E,G,MI	Karamelpudding Hirtentaschen gefüllt mit Weichkäse u. Spinat Bärlauchdip Salatteller MI,G,V	Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce Broccoliroschen Butterspätzle *E,G,MI	16.bestraht oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V.siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier
Fr 03.05.	paniertes Fischfilet Kräuter Creme fraiche Salzkartoffeln Salatteller *1,5,F,SF	Griespudding Broccoliecken, Schwarzwurzeln Kartoffelpüree Salatteller in Sauerrahmsauce *G,MI	Frische Bratwurst Schinkensauce Schwarzwurzeln Kartoffelpüree *2,4,10,E,G,MI	ER. Erdnüsse G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen
Sa 04.05.	Ostdeutsche Spezialität Würziger Soljanka- Eintopf mit Bratenwürfel vom Schwein, Zwiebeln, Salami, Siedewurst, Gewürzgurken, Paprika, Ketchup und Sahne dazu 1 Brötchen *1,2,3,4,5,10,G,MI,SF	Eis Passierte Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfelchen und 1 Brötchen *G,MI	Kassler an Senfsauce gem. Gemüse Kartoffelpüree *3,2,MI	MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose) SA. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss,Queenslandnuss) SB. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentr. von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
So 05.05.	Cordon Bleu vom Schwein an Sauce Bernaise buntes Gemüse Kroketten *2,4,10,E,G,MI	Dessert*v Vegetarisches Schnitzel an Sauce Bernaise buntes Gemüse Kroketten *2,4,10,E,G,MI	Hähnchenbrust vom Grill Früchte-Curry-Sauce Broccoli Reistimbal *E,G,MI,SF	SC. Sellerie SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W: Weichtiere V. siehe Verpackung
<p>Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte direkt an die Küchenleitung, Frau Baumann (tel.:1001). Natürlich stehen wir Ihnen auch gern für alle weiteren Fragen rund ums Essen zur Verfügung.</p>				