



	Menü A	Menü B (vegetarisch)	Menü C (leichte Vollkost)	Kennzeichnung deklarationspflichtige Zusatzstoffe
Mo. 01.06.	Marinierte, gegrillte Schweinebauchscheiben mit Kräuterdip, Wedges Salatteller *E,G,MI,SC	Pellkartoffel Frühlings - Kräuterquark mit Radieschen G,MI	Hähnchegschnetzeltes Champignons Reis und Salat *E,G,MI	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
Di 02.06.	Rinderbratenschmorbraten Blumenkohl Polnisch Salzkartoffel SC,MI,E	Beerenjoghurt Kaiserschmarrn Vanillesauce Kompott *E,G,MI,SC,SE	Schweinegoulasch Wurzelgemüse Butternudeln *E,G,MI	5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel
Mi 03.06.	Chinageschnetzeltes süßsauer mit Geflügel- und Schweinefleisch, Sojabohnenkeimlinge, Paprika, Muerr-Pilzen Ananas, usw., Reis (leicht scharf) Salatteller *2,4,5,G,SF,SE	Buntes würziges Chinagemüse, leicht scharf Mie Nudeln bunter Salatteller *2,4,5,G,SF,SE	Gekochtes Rindfleisch nach "flämischer Art" Meerrettichsauce Salzkartoffeln, Rote Beete *10,E,G,MI	11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 12. enthält eine Phenylalaninquelle/ Aspartam 13. mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten) 14. chininhaltig (Bitter Lemon, Tonic water) 15. koffeinhaltig
Do 04.06.	Goldgelb gebratenes Putenschnitzel mit Madagaskar - Pfefferrahmsauce Delikatessböhnchen Wedges *E,G,MI	Vanillepudding Broccoli - Nußbecken Hollandaise Wedges SA ,MI,SC	Schweinebraten gem Gemüse Salzkartoffeln G,SC,MI	16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier
Fr 05.06.	Kibbeling Remouladensauce, Pommes frites Salat *E,F,G,MI	Buttermilchdessertmi Wiener Kartoffelsuppe mit Liebstöckel 1 Brötchen *G,MI	Hühnerfrikassee Spargel und Champignons Reis,Salat G,MI,SC	ER. Erdnüsse G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen
Sa 06.06.	Kassler Schinkensauce Sauerkraut Kartoffelpüree *G,MI,SC	Eis Nudelsuppentopf mit viel Gemüse und Kräutern *G,MI,SC	Nudelsuppentopf mit viel Gemüse und Hackfleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch *G,MI,SC	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 07.06.	Panierte Hähnchenbrust Sauce Bernaise mit buntem Gemüse Kartoffel - Röstinchen *E,G,MI	Mousse au Chocolat *v Vegetarisches Schnitzel Sauce Bernaise mit buntem Gemüse Kartoffel - Röstinchen *E,G,MI	Schweinegeschnezeltes Züricherart Spätzle Salatteller *E,G,MI	SC. Sellerie SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W: Weichtiere V. siehe Verpackung
		Gebäck		



**Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte direkt
an Küchenleiter Frau Baumann Tel.1001.Natürlich stehen wir Ihnen auch gern
für alle weiteren Fragen rund ums Essen zur Verfügung.**

Änderungen vorbehalten! Wir
verwenden Jodsalz!