



	Menü A	Menü B (vegetarisch)	Menü C (leichte Vollkost)	Kennzeichnung deklarations
<b>Mo</b>				<b>pflichtige Zusatzstoffe</b>
<b>29.06.</b>	<b>Rinderbraten mit dunkler Sauce Blumenkohl Polnisch Salzkartoffeln</b> E,G,SC	<b>Maultaschen Gemüsekräutersauce Salatteller</b> SC, MI,G, <b>Vanillepudding *v</b>	<b>Putenragout in Curcumasauce und Nudeln Salatteller</b> *E,G,MI,SC,SF	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
<b>Di</b>				5. mit Geschmacksverstärker
<b>30.06.</b>	<b>Würzig erfrischender Salat Capriciosa mit 6erlei frischen Salaten, Thunfisch, gekochter Schinken, Oliven und Ei mit Ciabatta</b> *2,4,E,F,G,MI,SA	<b>Kartoffeltaschen an einer Gemüsesauce Salatteller</b> SC,MI,G, <b>Quarkspeise</b>	<b>Rindswurst Champignonrahmsauce Erbsen - Möhren Kartoffeln</b> *E,G,MI	6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel
<b>Mi</b>				11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
<b>01.07.</b>	<b>Putenbraten Rahmsauce Broccolie Salzkartoffeln</b> SC,MI,G,	<b>Sellerischnitzel Champignonrahmsauce Erbsen - Möhren Krokette</b> SC;MI;G; <b>Variationen von Melonen</b>	<b>Hacksteak aus Rind und Schweinefleisch vom Grill Kräutersauce mit Sauerrahm Kaisergemüse Petersilienkartoffeln *E,G,MI</b>	12. enthält eine Phenylalaninquelle/ Aspartam 13. mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten) 14. chininhaltig (Bitter Lemon, Tonic water) 15. koffeinhaltig
<b>Do</b>				16. bestrahlt oder mit
<b>02.07.</b>	<b>Geschmorter saurer Saarländer Schweinenacken in würziger Sauerrahmsauce Brehbohnen in Rahmsauce Kartoffelklöße *E,G,MI,SC</b>	<b>Schupfnudel Krautpfanne, mit Zwiebeln, mit Käse überbacken, buntem Gemüse auf Rahmsauce</b> *E,G,MI <b>Früchtejoghurt *v</b>	<b>Rindergoulasch Butternudeln Salatteller</b> SC,MI,G,	ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung <b>Kennzeichnung Allergene Lebensmittel</b>
<b>Fr</b>				E. Eier
<b>03.07.</b>	<b>Fischilet Sauce Hollandaise Blattspinat Salzkartoffeln</b> *2,E,G,MI,F	<b>Broccoli Nußecke Bernaise Sommergemüse Salzkartoffel</b> *G,MI <b>Eis *V</b>	<b>FrISChe Bratwurst Schinkensauce Kohlrabigemüse Kartoffelpüree</b> *2,4,10,E,G,MI <b>Dessert*v</b>	ER. Erdnüsse G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen
<b>Sa</b>				MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose)
<b>04.07.</b>	<b>Ostdeutsche Spezialität Würziger Soljanka- Eintopf mit Bratenwürfel vom Schwein, Zwiebeln, Salami, Siedewurst, Gewürzgerken, Paprika, Ketchup und Sahne dazu 1 Brötchen</b> *1,2,3,4,5,10,G,MI,SF	<b>dreierlei Gnocchi Tomatensauce Salatteller</b> <b>Dessert*v</b>	<b>Gekochtes Rindfleisch nach "flämischer Art" Meerrettichsauce Salzkartoffeln Rote Beete *10,E,G,MI</b>	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
<b>So</b>				SC. Sellerie
<b>05.07.</b>	<b>Cordon Bleu vom Schwein an Sauce Bernaise buntes Gemüse Kartoffelbällchen</b> *2,4,10,E,G,MI	<b>Vegetarisches Schnitzel mit Käse gefüllt an Sauce Bernaise buntes Gemüse Pommes frites</b> *2,4,10,E,G,MI <b>Gebäck *E,G,MI</b>	<b>Hähnchenbrust vom Grill Früchte-Curry-Sauce Broccoli Reistimbal *E,G,MI,SF</b>	SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W: Weichtiere V. siehe Verpackung



**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.**

Anderungen vorbehalten!  
Wir verwenden Jodsalz!