

	<b>Menü 1</b> <b>Leichte Vollkost</b>	<b>Menü 2</b> <b>Vegetarische Kost</b>	<b>Tagesdessert</b>
<b>Montag</b> <b>29.06.2026</b>	Hähnchengeschnetzeltes in leichter Currysauce (4, a1) dazu Gemüserais (4, i) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Gnocchi (a1, c) in Tomatensoße mit Käse überbacken (g) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
<b>Dienstag</b> <b>30.06.2026</b>	Haschee (4, a1) mit Champignons dazu Nudeln (4, a1, c) und Karottensalat (2)	Käsespätzle (a1, c, g) gratiniert dazu Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)	Pudding (4, g)
<b>Mittwoch</b> <b>01.07.2026</b>	Fleischkäse "Schwein" (1, 2, 8) mit Kerbelsauce (4, a1) dazu Kartoffelpüree (g) und Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)	Kaiserschmarrn (a1, c, g) mit Rosinen dazu Apfelmus (2)	Fruchtkompott (2)
<b>Donnerstag</b> <b>02.07.2026</b>	Hühnerfrikassee mit Erbsen in Rahm(4, a1, g) Butterreis (g) ZucchiniGemüse (4)	2 Stück Knödel (a1, c, g) mit buntem Rahmgemüse (4, a1, g)	Quarkspeise (g)
<b>Freitag</b> <b>03.07.2026</b>	Fischfilet, natur (d) mit Dillsoße (4, a1, g) dazu Gemüseebly (4, a1, i)	Linseneintopf (4, a1, i) mit Fladenbrot (a1, m)	Frischobst
<b>Samstag</b> <b>04.07.2026</b>	Nudelsuppentopf (a1, c, i) mit Rindfleisch dazu 1 Scheibe Brot (a1, a2)	Pastinaken-Gemüseeeintopf (g, i) dazu 1 Scheibe Brot (a1, a2)	Fruchtjoghurt (4, g)
<b>Sonntag</b> <b>05.07.2026</b>	Putenoberkeulen- Braten mit Rahmsauce (4, a1, g) dazu Spätzle (4, a1, c) und Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)	Gebackener Hirtenkäse (9, g) mit mediterranem Gemüse dazu Weißbrot (a1)	Buttermilchdessert (g)

**\* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der Zusatzstoff- Zulassungsverordnung**  
1-mit Konservierungsstoff; 2- mit Antioxidationsmittel; 3- mit Geschmacksverstärker; 4- mit Farbstoff; 5- mit Nitritpökelsalz / Nitrat  
6- mit Süßungsmittel; 7- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8- mit Phosphat; 9- geschwärzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin  
12- Alkohol; 13- auf Grundlage von Sorbit; 14- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

**\* Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergenkennzeichnung nach EU Richtlinie**  
a- glutenhaltiges Getreide (a1- Weizen, a2- Roggen; a3- Gerste, a4- Hafer, a5- Dinkel, a6- Kamut); b- Krebstiere; c- Eier  
c- Eierprodukte; d- Fisch und Fischprodukte; e- Erdnüsse; f- Sojabohnen; g- Milch, einschließlich Laktose,  
h- Schalenfrüchte (Nüsse, ( h1- Mandeln, h2- Haselnuss, h3- Walnuss, h4- Cashewnuss, h5- Pecanuss, h6- Paranuss,  
h7- Pistazie, h8- Macadamia, h9- Queenslandnuss); i- Sellerie; k- Senf, m- Sesam, n- Schwefeldioxid, Sulfite; o- Lupine,  
p- Weichtiere / Mollusken

**\* Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Händlerangaben übernommen werden.**

**Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen**

**einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Wir bitten um Beachtung!**

**Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend.**

**! Änderungen im Speiseplan vorbehalten ! Wir wünschen guten Appetit!**

**Wünschen Sie weiterführende Informationen zu Inhaltsstoffen und Zutaten, so wenden Sie sich bitte an unsere Ernährungsberatung unter Telefon Nr.: 2082**