

# Mittagsmenü der 22. Woche, vom 25. 05. 26 bis 31. 05. 26

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Voll- Passiert
	Vollkost	Vegetarisch od. leichte Vollkost		
Montag 25.05. <i>Pfingst- Montag</i>				
Dienstag 26.05.	<b>Gemüsecremesuppe</b> kurze Maccaroni Mediterane Hackfleischsoße bunter Salat Vanille-Pudding mit Sahne MI EI GW SE SO SU 2 3 8		<b>Gemüsecremesuppe</b> Eieromelette Rahmgemüse Petersilienkartoffel Vanille-Pudding mit Sahne MI EI GW SE SO 8	
Mittwoch 27.05.	<b>Erbsensuppe</b> Pizza Schinken, Salami, Oliven, Champignons, Salat Apfelmus MI EI GW SE SO 2 3 4 6 7		<b>Erbsensuppe</b> Kaiserschmarrn mit Rosinen, Äpfeln, Mandeln Zimtucker Apfelmus MI EI GW SE SO NM 2 3	
Donnerstag 28.05.	<b>Kohlrabi- Cremesuppe</b> Wollwurst Rahmspinat Kartoffelpüree Puddingstrudel EI GW MI SE SO SF 1 7		<b>Kohlrabi-Cremesuppe</b> Erdbeer-Topfenknödel Pistazienpuddingsauce Puddingstrudel EI GW MI SE SO NU 1	
Freitag 29.05.	<b>Tomatensuppe</b> Matjesfilet "Hausfrauen Art" (Zwiebel, Apfel, Essiggurke in Sauerrahm) Kartoffeln Kuchen MI EI GW SE SO FI NU 2 8		<b>Tomatensuppe</b> Allgäuer Käsespätzle Röstzwiebeln Blattsalat Kuchen MI EI GW SE SO NU 8	
Samstag 30.05.				
Sonntag 31.05.				

Grüne Kennzeichnung = Fleischlos

Beim Frühstück können Sie Ihr Mittagsmenü für den Nächsten Tag bestellen. Sie haben freie Menüwahl, beachten Sie jedoch Ihre Diätformen. Eine normale Portion des Mittagessens enthält durchschnittlich 4,5 BE Die Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet.

Im unterem Bereich der Menü´s finden Sie die Buchstabenkürzel für die wichtigsten allergieauslösenden Lebensmittel, und die Ziffern für die Zusatzstoffe, die gekennzeichnet werden müssen.

Neben diesem Plan befindet sich eine Erklärung der Zeichen. Für Rückfragen steht Ihnen die Küchenleitung gerne zur Verfügung.

*Änderungen vorbehalten!  
Die Küchenleitung*