

# Mittagsmenü der 23. Woche, vom 01. 06. 26 bis 07. 06. 26

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Voll- Passiert
	Vollkost	Vegetarisch od. leichte Vollkost		
Montag 1.06.	<b>Kürbiscremesuppe</b> Fleischpflanzerl Butternudeln Kohlrabigemüse Eis		<b>Kürbiscremesuppe</b> Grießauflauf mit Ananas und Kokossauce Eis	
	MI EI GW SE SO SF NU		MI EI GW SE SO NU	
	1		1	
Dienstag 2.06.	<b>Lauchcremesuppe</b> Wellfleisch (Schweinebauch Natur) Sauerkraut Kartoffelpüree Panna-Cotta-Dessert		<b>Lauchcremesuppe</b> Pfannkuchen Vanilleäpfel Panna Cotta-Dessert	
	MI EI GW SE SO		MI EI GW SE SO	
	2 3		1 3	
Mittwoch 3.06.	<b>Balkansuppe</b> 2 St. Weißwürste Süßer Senf Breze Birnenkompott		<b>Balkansuppe</b> Hausgemachte Rohrnudeln mit Kirschen Vanillesauce Birnenkompott	
	EI GW MI SE SO SF		MI EI GW SE SO	
	2 3 7		2 3	
Donnerstag <i>Fronleichnam</i> 4.06.				
Freitag 5.06.	<b>Französisch Zwiebelsuppe</b> gedünstetes Schollenfilet in Dijon-Senfsauce, Reis Blattsalat Pudding-Dessert		<b>Französische Zwiebelsuppe</b> Semmelauf Aprikosen und Kokossauce Pudding-Dessert	
	MI EI GW SE SO FI SF SU		MI EI GW SE SO NU	
	1		1 8	
Samstag 6.06.				
Sonntag 7.06.				

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 Menüs 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