

Mittagsmenü der 30. Woche, vom . 20. 07. 26 bis 26. 07. 26

	Menü 1	Menü 2	Voll- Passiert
	Vollkost	Vegetarisch od. Süße Kost	
Montag 20.07.	Spinatcremesuppe Hackbraten Zwiebel-Senfsoße Butternudeln, Salat Schokopudding MI EI GW SE SO SF	Spinatcremesuppe Pfannkuchen mit Konfitüre Schokopudding MI EI GW SE SO	
Dienstag 21.07.	Karotten Cremesuppe Milzwurst "gebacken" Kartoffel-Mayonnaise-Salat Rote Grütze MI EI GW SE SO	Karotten-Cremesuppe Gemüse-Ragout Nudeln Rote Grütze MI EI GW SE SO SU	
Mittwoch 22.07.	Kartoffelsuppe Schinkennudeln mit Ei geröstet Salat Rhabarberkompott EI GW MI SE SO SF	Kartoffelsuppe Quarkauflauf Mandarinen Nektarinenpuddingsoße Rhabarberkompott MI EI GW SE SO	
Donnerstag 23.07.	Bouillon mit Goldwürfel Schweinenackensteak Kräuterbutter, Bratkartoffeln Salat Eis EI GW MI SE SO SF	Bouillon mit Goldwürfel Bunter Salatteller mit Ei und Käse Baguette-Semmel Eis EI GW MI SE SO SF	
Freitag 24.07.	Zucchini-cremesuppe Fischstäbchen Remoulade Kartoffelsalat mit Kresse Froop Mango MI EI GW SE SO FI SF SU	Zucchini-cremesuppe Couscous-Brätlinge Currysoße Reis , Salat Froop Mango EI GW MI SE SO SF	
Samstag 25.07.			
Sonntag 26.07.			

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