

Mittagsmenü der 35. Woche, vom . 24. 08. 26 bis 30. 08. 26

	Menü 1	Menü 2	Voll- Passiert
	Vollkost	Vegetarisch od. Süße Kost	
Montag 24.08.	Kürbiscremesuppe Fleischpflanzerl Butternudeln Kohlrabigemüse Froop Mango	Kürbiscremesuppe Paprika in Frischkäsesoße Petersilienkartoffeln Froop Mango	
	MI EI GW SE SO SF	MI EI GW SE SO	
	1	1	
Dienstag 25.08.	Lauchcremesuppe Wellfleisch (Schweinebauch Natur) Sauerkraut Kartoffelpüree Bayrisch-Creme	Lauchcremesuppe Gebackener Camembert Preiselbeeren, Krokette Blattsalat Bayrisch-Creme	
	MI EI GW SE SO	MI EI GW SE SO SU NU	
	1	1	
Mittwoch 26.08.	Balkansuppe Schweineroulade Nudeln Salat Birnenkompott	Balkansuppe Hausgemachte Rohrnudeln mit Zwetschgen Vanillesauce Birnenkompott	
	EI GW MI SE SO SF	MI EI GW SE SO	
	2 3	1 2 3	
Donnerstag 27.08.	Eierflockensuppe 2 St. Weißwürste Süßer Senf Breze Früchte-Quark	Eierflockensuppe Butterkartoffeln mit Kräuterquark bunter Salat Früchte-Quark	
	EI GW MI SE SO	EI GW MI SE SO SF	
	2 3 7 8	1 8	
Freitag 28.08.	Gemüsecremesuppe gedünstetes Schollenfilet in Dijon-Senfsauce, Reis Blattsalat Waldfrucht-Pudding	Gemüsecremesuppe Quark-Semmelauf mit Früchten Nusspuddingsoße Waldfrucht-Pudding	
	MI EI GW SE SO FI SF SU	EI GW MI SE SO SF NU	
	1	1	
Samstag 29.08.			
Sonntag			
30.08.			

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**