

06.05. - 10.05.2024	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU 1	Dessert Linsengemüse mit hausgemachten Butterspätzle und Wienerle (3, 8, a, c)	Beilagensalat Hähnchenschnitzel paniert, an Geflügelrahmsauce, dazu Schwenkkartöffelchen und Karottensalat (9, a, g)	/	Feiertag	/
MENU 2	Linseneintopf mit Kartoffel- und Gemüseeinlage, dazu hausgemachte Butterspätzle (a, c) 	Ofenschlupfer mit feinen Apfelstückchen, dazu feine Vanillesauce (9, a, e, g) 			
13.05. - 17.05.2024	Beilagensalat	Tagessuppe		Obst	
MENU 1	Geröstete Maultaschen mit feinem Kräuterrührei, dazu Endiviensalat mit Frenchdressing (2, 9, a, c, g)	Dampfnudel mit feiner Kirschfüllung, dazu lauwarmer Vanillesauce und Kompott (2, 9, a, g) 	/	Fischstäbchen mit Schnittlauchquark, dazu Kartoffelsalat (2, 9, d, g)	/
MENU 2	Geröstete Spinatmaultaschen mit buntem Kräuterrührei, dazu Endiviensalat mit Frenchdressing (2, 9, a, c, g) 	- Keine - ()		Eier-Omelett mit Spinat-Rahm-Kartoffeln und feinem Kräuterdip (2, 9, a, c) 	

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat 9) mit Milchweiß 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmittel 13) enthält Phenylalaninquelle 14) gewachst 15) mit Taurin 16) enthält Sojaöl
Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere