






03.06. - 07.06.2024	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU 1	Dessert Hähnchenbrustfilet an Geflügelrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle (9, a, g)	Beilagensalat Deftiger Schweinegulasch mit hausgemachten Semmelknödel und Pusztaalat (9, g)	/	Obst Gefüllte Buritto mit Rinderhackfleisch, Paprika und Mais, mit Käse überbacken, dazu sour cream und Gurkensalat (2, 9, g)	/
MENU 2	Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Bergkäse überbacken, dazu vegetarische Rahmsauce (2, 9, a, g) 	Gebratene Südtiroler Spinatknödel mit Tomatenragout, Reibekäse, dazu Pusztaalat (9, a, c, g) 		Rohrnudel mit Kruste, dazu Vanillesauce und Staubzucker, Kompott (2, 9, a, g) 	
10.06. - 14.06.2024	Beilagensalat	Dessert		Beilagensalat	
MENU 1	Gnocchi mit Geflügel-Bolognesesauce und geriebenem Hartkäse, dazu Blattsalat (2, 9, g)	Seefisch in der Cornflakespanade mit Petersilienkartoffeln und Remouladendip (2, 9, a, d, g)	/	Allgäuer Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebelchen, dazu rote-Beete-Salat (2, 9, a, g) 	/
MENU 2	Gnocchi-Pfanne mit grünen Bohnen und Tomatenwürfelchen, geriebener Hartkäse und Blattsalat (2, 9, g) 	Gemüsestrudel mit Petersilienkartoffeln und Remouladendip (9, g) 		- Keine - ()	

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) Sulfid m) Lupine n) Weichtiere