




Tag	Gemischte Kost	Vegetarische Kost	Lactosefreie Kost	Glutenfreie Kost	Ohne Schweinefleisch
<b>Montag</b> 10.06.24	Vorspeise: Tomatensuppe mit Reis   Danach: Milchreis mit hausgemachtem Kirschkompott , Zimt und Zucker c,G,1,10  452 kJ 108 kcal 1.67 BE G,I,1,10	Sellerieschnitzel A,C,F,G,I,J,A1 an Rahmsauce F,G,I, dazu Kartoffelpüree G und Tomatensalat mit Essig-Öl-Vinaigrette I,J Stückobst  1591 kJ 380 kcal 5.10 BE A,C,F,G,I,J,A1	Vorspeise: Tomatensuppe mit Reis   Danach: Milchreis (laktosefrei) mit hausgemachtem Kirschkompott , Zimt und Zucker c,G,1,10  452 kJ 108 kcal 1.67 BE G,I,1,10	Vorspeise: Tomatensuppe mit Reis   Danach: Milchreis mit hausgemachtem Kirschkompott , Zimt und Zucker c,G,1,10  452 kJ 108 kcal 1.67 BE G,I,1,10	Vorspeise: Tomatensuppe mit Reis   Danach: Milchreis mit hausgemachtem Kirschkompott , Zimt und Zucker c,G,1,10  452 kJ 108 kcal 1.67 BE G,I,1,10
<b>Dienstag</b> 11.06.24	Gebratene Hähnchenbrust an dunkler Bratensauce F,I mit Eierknöpfe A,C,F,A1 und Gemüse   Stückobst  976 kJ 233 kcal 3.89 BE A,C,F,I,A1	Vollkornnudel-Auflauf mit frischem Gemüse, Tomaten und Käse gratiniert A,G,I,A1 Stückobst  276 kJ 66 kcal 1.46 BE	Gebratene Hähnchenbrust an dunkler Bratensauce F,I mit Eierknöpfe A,C,F,A1 und Gemüse   Stückobst  1491 kJ 356 kcal 5.10 BE A,C,F,I,A1	Gebratene Hähnchenbrust in dunkler Bratensauce F,I mit Gemüse   und Reis Stückobst  276 kJ 66 kcal 1.46 BE F,I	Gebratene Hähnchenbrust an dunkler Bratensauce F,I mit Eierknöpfe A,C,F,A1 und Gemüse   Stückobst  976 kJ 233 kcal 3.89 BE A,C,F,I,A1
<b>Mittwoch</b> 12.06.24	Gyros von der Hähnchenbrust mit Tzatziki G, Kartoffelcubes A,A1 und Krautsalat 3 Buttermilchdessert 1,G  A,G,I,J,A1,1,3	Kichererbsen-Möhren-Curry 2,I,J mit Bio Basmatireis Buttermilchdessert G   G,I,J,Bio,1,2	Gyros von der Hähnchenbrust mit Tzatziki G (laktosefrei), Kartoffelcubes A,A1 und Krautsalat 3 Stückobst  A,G,I,J,A1,3	Gyros von der Hähnchenbrust mit Tzatziki G, Salzkartoffeln   und Krautsalat 3 Buttermilchdessert G  G,I,J,1,3	Gyros von der Hähnchenbrust mit Tzatziki G, Kartoffelcubes A,A1 und Krautsalat 3 Buttermilchdessert 1,G  A,G,I,J,A1,1,3
<b>Donnerstag</b> 13.06.24	Gebackenes Seelachsfilet A,D,A1 an Dill- Kräutersauce G,I mit Salzkartoffeln und Fingermöhren   Mousse au chocolat G  A,B,C,D,F,G,I,J,A1,A2,A3,A4	Tortellini mit Käsefüllung A,C,F,G,J,A1,2 an Tomatensauce I, dazu Möhren-Selleriesalat mit Essig-Öl I,J Mousse au chocolat G  678 kJ 162 kcal 1.82 BE A,C,F,G,I,J,A1,2	Gebackenes Seelachsfilet A,D,A1 an Dill- Kräutersauce G,I (laktosefrei) mit Salzkartoffeln und Fingermöhren   Laktosefreier und glutenfreier Pudding G  666 kJ 159 kcal 1.82 BE A,B,C,D,F,G,I,J,A1,A2,A3,A4	Glutenfreie Penne F an Tomatensauce I, dazu Möhren-Selleriesalat mit Essig-Öl I,J Mousse au chocolat G  2173 kJ 519 kcal 8.24 BE F,G,I,J	Gebackenes Seelachsfilet A,D,A1 an Dill- Kräutersauce G,I mit Salzkartoffeln und Fingermöhren   Mousse au chocolat G  A,B,C,D,F,G,I,J,A1,A2,A3,A4
<b>Freitag</b> 14.06.24	Putengulasch in Sahnesauce F,G,I,J mit Reis und Rotkrautsalat   Stückobst  F,G,I,J	Gemüseauflauf mit Spargel und Kartoffeln mit Sauce Hollandaise und Käse gratiniert C,G,I Stückobst  276 kJ 66 kcal 1.46 BE C,G,I	Putengulasch in Sahnesauce (laktosefrei) F,G,I,J mit Reis und Rotkrautsalat   Stückobst  2453 kJ 586 kcal 9.23 BE F,G,I,J	Putengulasch in Sahnesauce F,G,I,J mit Reis und Rotkrautsalat   Stückobst  2453 kJ 586 kcal 9.23 BE F,G,I,J	Putengulasch in Sahnesauce F,G,I,J mit Reis und Rotkrautsalat   Stückobst  F,G,I,J

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 Phenylalaninquelle

Allergene: A Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch / Milchzucker (Laktose), H Schalenfrüchte (Nüsse), H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Sulfit /Schwefeldioxid, M Lupine, N Weichtiere

DE-ÖKO-007/LU-BIO-04