



Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5
<b>Montag</b> <b>08.07.24</b>	Bio Spaghetti A,A1 Bolognesesauce vom Rind I, dazu geriebener Käse G,1,2 und bunte Blattsalate I mit Mangovinaigrette I,J und Sonnenblumenkernen A,A1,A2,A3,A4 Früchtejoghurt G 6477 kJ 1547 kcal 6.12 BE A,G,I,J,A1,A2,A3,A4,1,2	Sellerieschnitzel A,C,F,G,I,J,A1 an Rahmsauce F,G,I mit Kartoffelpüree G, dazu bunte Blattsalate I mit Mangovinaigrette I,J und Sonnenblumenkernen A,A1,A2,A3,A4 Früchtejoghurt G 4631 kJ 1106 kcal 6.78 BE A,C,F,G,I,J,A1,A2,A3,A4	Bio Spaghetti A,A1 an Bolognesesauce vom Rind I, dazu bunte Blattsalate I mit Mangovinaigrette I,J Laktosefreier Früchte-Joghurt G 2215 kJ 529 kcal 5.79 BE A,G,I,J,A1	Glutenfreie Penne F an Bolognesesauce vom Rind I dazu geriebener Käse G,1,2 und bunte Blattsalate I mit Mangovinaigrette I,J Früchtejoghurt G 4949 kJ 1182 kcal 9.10 BE F,G,I,J,1,2	Bio Spaghetti A,A1 Bolognesesauce vom Rind I, dazu geriebener Käse G,1,2 und bunte Blattsalate I mit Mangovinaigrette I,J und Sonnenblumenkernen A,A1,A2,A3,A4 Früchtejoghurt G 6477 kJ 1547 kcal 6.12 BE A,G,I,J,A1,A2,A3,A4,1,2
<b>Dienstag</b> <b>09.07.24</b>	Geschnetzeltes 'Züricher Art' (Geflügel) mit Pilzen G,I,J, Reis und Schmortgemüse I Stückobst 1176 kJ 281 kcal 2.20 BE G,I,J	Knöpfleauflauf mit Tomatensauce und Käse gratiniert A,C,F,A1 Stückobst 276 kJ 66 kcal 1.46 BE A,C,F,G,A1	Geschnetzeltes 'Züricher Art' (Geflügel) (laktosefrei) mit Pilzen G,I,J, Reis und Schmortgemüse I Stückobst 1176 kJ 281 kcal 2.20 BE G,I,J	Geschnetzeltes 'Züricher Art' (Geflügel) mit Pilzen G,I,J, Reis und Schmortgemüse I Stückobst 1176 kJ 281 kcal 2.20 BE G,I,J	Geschnetzeltes 'Züricher Art' (Geflügel) mit Pilzen G,I,J, Reis und Schmortgemüse I Stückobst 1176 kJ 281 kcal 2.20 BE G,I,J
<b>Mittwoch</b> <b>10.07.24</b>	Geflügelschnitzel im Parmesanmantel A,G,A1 mit Eierknöpfe A,C,F,A1, Rahmsauce F,G,I und bunte Blattsalate I mit Joghurt-Kräuter-Dressing C,G,J Stückobst 276 kJ 66 kcal 1.46 BE A,C,F,G,I,J,A1	Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern gefüllt G an Rahmspinat G Stückobst 276 kJ 66 kcal 1.46 BE G,I	Geflügelschnitzel im Parmesanmantel A,G,A1 mit Eierknöpfe A,C,F,A1, Rahmsauce F,G,I (laktosefrei) und bunte Blattsalate I mit Essig-Öl-Vinaigrette I,J Stückobst 276 kJ 66 kcal 1.46 BE A,C,F,G,I,J,A1	Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern gefüllt G an Rahmspinat G Stückobst 662 kJ 158 kcal 1.93 BE G,I	Geflügelschnitzel im Parmesanmantel A,G,A1 mit Eierknöpfe A,C,F,A1, Rahmsauce F,G,I und bunte Blattsalate I mit Joghurt-Kräuter-Dressing C,G,J Stückobst 276 kJ 66 kcal 1.46 BE A,C,F,G,I,J,A1
<b>Donnerstag</b> <b>11.07.24</b>	Gebratener Kabeljau im Maismantel D,G,I an Tomaten-Basilikum-Sauce I mit Kartoffelpüree G und bunte Blattsalate I mit Joghurt-Kräuter-Dressing C,G,J Stückobst 892 kJ 213 kcal 0.83 BE C,D,G,I,J	(Vorsuppe) Gemüsesuppe mit Nudelinlage A,I,A1 Danach: Milchreis (laktosefrei) mit hausgemachtem Kirschkompott, Zimt und Zucker C,G,1,10 574 kJ 137 kcal 1.97 BE A,G,I,A1,1,10	(Vorsuppe) Gemüsesuppe mit Nudelinlage A,I,A1 Danach: Milchreis (laktosefrei) mit hausgemachtem Kirschkompott, Zimt und Zucker C,G,1,10 574 kJ 137 kcal 1.97 BE A,G,I,A1,1,10	Gebratener Kabeljau im Maismantel D,G,I an Tomaten-Basilikum-Sauce I mit Kartoffelpüree G und bunte Blattsalate I mit Joghurt-Kräuter-Dressing C,G,J Stückobst 1486 kJ 355 kcal 3.90 BE C,D,G,I,J	Gebratener Kabeljau im Maismantel D,G,I an Tomaten-Basilikum-Sauce I mit Kartoffelpüree G und bunte Blattsalate I mit Joghurt-Kräuter-Dressing C,G,J Stückobst 1486 kJ 355 kcal 3.90 BE C,D,G,I,J
<b>Freitag</b> <b>12.07.24</b>	Geflügel Wiener Würstchen I,J,2,3,8 an Kartoffelsalat mit Ei und Gurke C,J, mit einem frisch gebackenem Baguettebrötchen A,K,A1 und Ketchup I Schokoladenpudding G 3094 kJ 739 kcal 8.32 BE A,C,G,I,J,K,A1,2,3,8	Gabelspaghetti A,C,A1 an Tomatensauce I dazu geriebener Käse G,1,2 und Knabberrohkost mit Dip G,I Schokoladenpudding G 3287 kJ 785 kcal 4.15 BE A,C,G,I,A1,1,2	Geflügel Wiener Würstchen I,J,2,3,8 an Kartoffelsalat mit Ei und Gurke C,J, mit einem frisch gebackenem Baguettebrötchen A,K,A1 und Ketchup I Laktosefreier Pudding G 3329 kJ 795 kcal 8.71 BE A,C,G,I,J,K,A1,2,3,8	Geflügel Wiener Würstchen I,J,2,3,8 an Kartoffelsalat mit Ei und Gurke C,J dazu Ketchup I und ein glutenfreies Brötchen F Schokoladenpudding G 2734 kJ 653 kcal 6.82 BE C,F,G,I,J,2,3,8	Geflügel Wiener Würstchen I,J,2,3,8 an Kartoffelsalat mit Ei und Gurke C,J, mit einem frisch gebackenem Baguettebrötchen A,K,A1 und Ketchup I Schokoladenpudding G 3094 kJ 739 kcal 8.32 BE A,C,G,I,J,K,A1,2,3,8

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