

Tag	Gemischte Kost	Vegetarische Kost	Lactosefreie Kost	Glutenfreie Kost	Ohne Schweinefleisch
Montag 22.07.24	Würstchengulasch (Rind) 1,2,3,8 mit Salzkartoffeln 1 und Gemüse 1 Stückobst 1269 kJ 303 kcal 3.61 BE 1,2,3,8	Frankfurter Grüne Sauce c,G mit Salzkartoffeln 1 und zwei gekochte Eier c Stückobst 276 kJ 66 kcal 1.46 BE C,G,I	Würstchengulasch (Rind) 1,2,3,8 mit Salzkartoffeln 1 und Gemüse 1 Stückobst 1269 kJ 303 kcal 3.61 BE 1,2,3,8	Würstchengulasch (Rind) 1,2,3,8 mit Salzkartoffeln 1 und Gemüse 1 Stückobst 1269 kJ 303 kcal 3.61 BE 1,2,3,8	Würstchengulasch (Rind) 1,2,3,8 mit Salzkartoffeln 1 und Gemüse 1 Stückobst 1269 kJ 303 kcal 3.61 BE 1,2,3,8
Dienstag 23.07.24	Bio Pasta* A,A1 und Thunfisch an Tomatensauce D,I, dazu bunte Blattsalate 1 mit Essig-Öl-Vinaigrette 1,J Vanillepudding G 1851 kJ 442 kcal 6.32 BE A,D,G,I,J,A1,Bio	Gratinierter Blumenkohl G mit Kartoffelpüree G Vanillepudding G 1851 kJ 442 kcal 6.32 BE G	Bio Pasta* A,A1 und Thunfisch an Tomatensauce D,I, dazu bunte Blattsalate 1 mit Essig-Öl-Vinaigrette 1,J Vanillepudding (laktosefrei) 1 1851 kJ 442 kcal 6.32 BE A,D,I,J,A1,Bio,1	Glutenfreie Penne F und Thunfisch an Tomatensauce D,I, dazu bunte Blattsalate 1 mit Essig-Öl-Vinaigrette 1,J Vanillepudding (glutenfrei) 1 1867 kJ 446 kcal 6.82 BE D,F,I,J,1	Bio Pasta* A,A1 und Thunfisch an Tomatensauce D,I, dazu bunte Blattsalate 1 mit Essig-Öl-Vinaigrette 1,J Vanillepudding G 1851 kJ 442 kcal 6.32 BE A,D,G,I,J,A1,Bio
Mittwoch 24.07.24	Milchreis mit hausgemachtem Kirschkompott , Zimt und Zucker C,G,1,10 Karottensticks zum knabbern mit Kräuterdip G,I 452 kJ 108 kcal 1.67 BE G,I,1,10	Zucchini-Schiffchen mit Käse gratiniert A,C,G,I,J,A1 an Tomatensauce 1 mit bio Basmatireis* Stückobst 2562 kJ 612 kcal 8.97 BE A,C,G,I,J,A1,Bio	Milchreis (laktosefrei) mit hausgemachtem Kirschkompott , Zimt und Zucker C,G,1,10 Karottensticks zum knabbern Kräuterdip (laktosefrei) G,I 452 kJ 108 kcal 1.67 BE G,I,1,10	Milchreis mit hausgemachtem Kirschkompott , Zimt und Zucker C,G,1,10 Karottensticks zum knabbern mit Kräuterdip G,I 452 kJ 108 kcal 1.67 BE G,I,1,10	Milchreis mit hausgemachtem Kirschkompott , Zimt und Zucker C,G,1,10 Karottensticks zum knabbern mit Kräuterdip G,I 452 kJ 108 kcal 1.67 BE G,I,1,10
Donnerstag 25.07.24	Geflügel Wiener Würstchen I,J,2,3,8 mit Eidmann's rustikalem Nudelsalat A,C,I,J,A1, frisch gebackenem Baguettebrötchen A,K,A1 und Ketchup 1 Stückobst 2403 kJ 574 kcal 7.32 BE A,C,I,J,K,A1,2,3,8	Gabelspaghetti A,C,A1 an Tomatensauce 1 mit geriebenem Käse G,1,2, dazu Kidneybohnen-Maissalat Stückobst 3132 kJ 748 kcal 4.32 BE A,C,G,I,A1,1,2	Geflügel Wiener Würstchen I,J,2,3,8 mit Eidmann's rustikalem Nudelsalat A,C,I,J,A1, frisch gebackenem Baguettebrötchen A,K,A1 und Ketchup 1 Stückobst 2403 kJ 574 kcal 7.32 BE A,C,I,J,K,A1,2,3,8	Glutenfreie Penne F an Tomatensauce 1 mit geriebenem Käse G,1,2, dazu Kidneybohnen-Maissalat Stückobst 3990 kJ 953 kcal 8.41 BE F,G,I,1,2	Geflügel Wiener Würstchen I,J,2,3,8 mit Eidmann's rustikalem Nudelsalat A,C,I,J,A1, frisch gebackenem Baguettebrötchen A,K,A1 und Ketchup 1 Stückobst 2403 kJ 574 kcal 7.32 BE A,C,I,J,K,A1,2,3,8
Freitag 26.07.24	Raviolini mit Käsefüllung A,C,G,A1 an Bolognesesauce (Rind) 1 mit geriebenem Käse 1,2,G dazu Karotten-Apfelsalat 3,I mit Joghurt-Kräuter-Dressing c,G,J, Wackelpeter 1 339 kJ 81 kcal 1.66 BE A,C,G,I,J,A1,1,2,3	Vorspeise: Gemüsesuppe mit Sternchennudeln A,I,A1 Danach: Gebratene Schupfnudeln A,C,F,A1 mit Apfelmus 3, Zimt & Zucker 2747 kJ 656 kcal 12.90 BE A,C,F,I,A1,3	Vorspeise: Gemüsesuppe mit Sternchennudeln A,I,A1 Danach: Gebratene Schupfnudeln A,C,F,A1 mit Apfelmus 3, Zimt & Zucker 2747 kJ 656 kcal 12.90 BE A,C,F,I,A1,3	Glutenfreie Penne an Bolognesesauce (Rind) 1 mit geriebenem Käse 1,2,G, dazu Karotten-Apfelsalat 3,I Joghurt-Kräuter-Dressing c,G,J, Fruchtejoghurt G 339 kJ 81 kcal 1.66 BE C,F,G,I,J,1,2,3	Raviolini mit Käsefüllung A,C,G,A1 an Bolognesesauce (Rind) 1 mit geriebenem Käse 1,2,G dazu Karotten-Apfelsalat 3,I mit Joghurt-Kräuter-Dressing c,G,J, Wackelpeter 1 339 kJ 81 kcal 1.66 BE A,C,G,I,J,A1,1,2,3

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