



MO. 28.06.	Hirtenmakkaroni mit Paprika (A C G L) und Salat () mit div. Dressings (*)	Gemüsepuffer (C G L) mit Petersilienkartoffeln (), Tzatziki (G) und Salat () mit div. Dressings (*)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Pilzknödeln (A C G)
DI 29.06.	Gegrillte Hühnerkeule (L) mit Reis () und Salat () mit div. Dressings (*)	Käspfeßknödel (A C G) und Salat () mit div. Dressings (*)	Joghurt (G) mit Früchten ()
MI 30.06.	Faschierte Laibchen (A C G M) mit Kartoffelpüree (G L), und Sauce (L)	Nougatknödel (A C G H) mit Butterbrösel (A G) und Kompott ()	Legierte Grießsuppe (A G L)
DO 01.07.	Putengeschnetzeltes (G L) mit Reis () und Salat () mit div. Dressings (*)	Kartoffelpaunzn (A C) mit Apfelmus ()	Biskuitroulade (A C)
FR 02.07.	Gebratenes Fischfilet (D) mit Petersilienkartoffeln () und Salat () mit div. Dressings (*)	Kartoffelpaunzn (A C) mit Apfelmus ()	Klare Gemüsesuppe (L) mit Backerbsen (A C)

Brain food
 Fisch
 Geflügel
 Glutenfrei
 Lactosefrei
 Rindfleisch
 Schweinefleisch
 Vegetarisch

(*) Für den Salat stehen folgende Dressings zur Auswahl:

Olivenöl (), Apfelessig trüb (O), Balsamico-Dressing (O), Joghurt-Dressing (F G), Caesar-Dressing (C D F L M O)

ALLERGENKENNZEICHNUNG im Sinne des § 3 (3) der Allergeninformation

- „Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können“.
- „Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind“
- „Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden!“

A glutenhaltiges Getreide	E Erdnuss	L Sellerie	P Lupinen
B Krebstiere	F Soja	M Senf	R Weichtiere
C Ei	G Milch oder Laktose	N Sesam	
D Fisch	H Schalenfrüchte	O Sulfite	