

# Menü der Woche

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarische Kost
<b>Montag</b>	Kraftbrühe mit Brokkoliklößchen 3, 51, 52, 54, 58, 60 *** Rinderhacksteak 20, 51, 54 mit Pfefferrahmsoße, 2, 51, 52, 58 Kaisergemüse 52, 58, 60 und Radinudeln 51, 54 *** Dessertkuchen Schoko 51, 52, 54, 58 1.116 kcal	Kraftbrühe mit Brokkoliklößchen 3, 51, 52, 54, 58, 60 *** Geflügelbratwurst mit Möhrengemüse, 52, 58, 60 Geflügeljus 2 und Kartoffel – Kräuterpüree 2, 52, 58 *** Dessertkuchen Schoko 51, 52, 54, 58 836 kcal	Gemüsebrühe mit Brokkoliklößchen 3, 51, 52, 54, 58, 60 *** Gemüse – Reispfanne 60 mit fruchtiger Tomatensoße 1, 60 und gebackenen Falafel 51, *** Dessertkuchen Schoko 51, 52, 54, 58 986 kcal
<b>Dienstag</b>	Gemüsecremesuppe 3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60 *** „Schweinefiletgeschnetzeltes“ 61, 52, 55, 57, 58, 60, 61 mit frischen Pfifferlingen, Gemüsewürfel und Kräuterspätzle 51, 52, 54, 58 *** Casisscreme 12, 52, 58 1.006 kcal	Gemüsecremesuppe 3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60 *** Hähnchenbrustfilet 51, 60 an Thymianjus 2 Ingwer – Karotten 12, 60 u. Petersilienkartoffeln *** Casisscreme 12, 52, 58 1.010 kcal	Gemüsecremesuppe 3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60 *** Gekochte Eier 54, 60 in Senfsoße 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60, 61 mit Brokkoli 52, 58, 60 und Kräuterreis 60 *** Casisscreme 12, 52, 58 1086 kcal
<b>Mittwoch</b>	Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen 3, 51, 60 *** Rinderschmorbraten 51, 60 mit Blumenkohl 52, 58, 60 und Kartoffel – Zwiebelpüree 2, 51, 52, 58 *** Birnen - Schokocreme 52, 58 1.088 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen 3, 51, 52, 60 *** „Ricotta – Tortelloni“ 51, 52, 58, 60 mit fruchtigem Tomatenragout 1, 60 und Parmesan 1, 52, 54, 58 *** Birnen - Schokocreme 52, 58 1.280 kcal	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen 3, 51, 60 *** Sellerieschnitzel 51, 60 an buntem Kartoffel – Lauchgemüse 60 und einem Apfelrahm – Dip 2, 12, 51, 52, 55, 57, 58 *** Birnen - Schokocreme 52, 58 666 kcal
<b>Donnerstag</b>	Zucchini cremesuppe 3, 12, 51, 52, 58, 60 *** Putengulasch mit Gemüsewürfel 51, 60 und bunten Nudeln 51 *** Stracciatellacreme 52, 57, 58 1.023 kcal	Zucchini cremesuppe 3, 12, 51, 52, 58, 60 *** Pangasiusfilet „Asiatische Art“ 12, 55 mit Chinagemüse, 1, 51, 57, 60, 62 und Zitronenreis 3, 51, 54, 60 *** Stracciatellacreme 52, 57, 58 1231 kcal	Zucchini cremesuppe 3, 12, 51, 52, 58, 60 *** „Canelloni“ mit Ricotta – Spinatfüllung, 51, 52, 58 überbackenem Käse und Tomatensoße 1, 60 *** Stracciatellacreme 52, 57, 58 929 kcal
<b>Freitag</b>	Rinderbrühe mit Backerbsen 3, 51, 52, 54, 58, 60 *** Paniertes Rotbarschfilet 12, 51, 55, mit Sauce Tartar 2, 4, 12, 51, 52, 54, 55, 57, 58, 61 und Kartoffel - Gurkensalat 1, 2, 3, 12, 13, 51, 61, 63 *** Fruchtojoghurt 6, 52, 58 934 kcal	Rinderbrühe mit Backerbsen 3, 51, 52, 54, 58, 60 *** Großer gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen 1, 2, 3, 4, 12, 13, 51, 52, 54, 58, 60, 61, 63 und ofenfrischem Baguettebrot 51 *** Fruchtojoghurt 6, 52, 58 417 kcal	Gemüsebrühe mit Backerbsen 3, 51, 52, 54, 58, 60 *** „Eierpfannkuchen mit Blaubeeren“ gefüllt 51, 52, 54, 58 und Vanillesoße 52, 58 *** Fruchtojoghurt 6, 52, 58 620 kcal
	<b>Wir wünschen allen Teilnehmer*innen                      und Mitarbeiter*innen erholsame                      Sommerferien und einen schönen Urlaub.</b>  <b>Es grüßt Sie das Team vom                      Verpflegungsservice</b>		

Darüber hinaus bieten wir Ihnen täglich ein großes Salatbuffet mit wechselnden Salatvariationen!

Änderungen vorbehalten. Angebot so lange Vorrat reicht.

1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Antioxidationsmittel; 3 mit Geschmacksverstärker; 4 mit Süßungsmittel; 5 mit Süßungsmitteln; 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 7 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; 8 mit Zuckerarten und Süßungsmittel; 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; 10 enthält eine Phenylalaninquelle; 11 kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken; 12 mit Farbstoff; 13 geschwefelt; 14 gewachst; 15 geschwärzt; 16 mit Phosphat; 17 mit Milchpulver; 18 mit Molkepulver; 19 mit Milcheiweiß; 20 mit Eiklar; 21 unter Verwendung von Milch; 22 unter Verwendung von Sahne; 25 chininhaltig; 26 koffeinhaltig; 27 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet; 50 genetisch verändert; 51 Glutenhaltiges Getreide; 511 Weizen; 512 Dinkel; 513 Kamut; 514 Roggen; 515 Gerste; 516 Hafer; 517 Hybridstämme; 52 Laktose; 53 Krebstiere; 54 Eier; 55 Fisch; 56 Erdnüsse; 57 Soja; 58 Milch; 59 Schalenfrüchte; 591 Mandeln; 592 Haselnüsse; 593 Walnüsse; 594 Cashewnüsse; 595 Pecannüsse; 596 Paranüsse; 597 Pistazien; 598 Macadamia oder Queenslandnüsse; 60 Sellerie; 61 Senf; 62 Sesamsamen; 63 Schwefeldioxid und Sulfide; 64 Lupine; 65 Weichtiere; 81 ohne Kühlung haltbar (thermisiert); 95 frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen;

# Abendessen

<b>Montag</b>	Wurstsalat nach „Hausfrauen Art“ 1, 2, 3, 6, 9, 21, 23 Kräuterfrischkäse 18, 32 Pusztasalat 5, 20
<b>Dienstag</b>	Geflügelauflschnitt 2, 3, 6 Kalter Braten mit Remouladensoße 18, 32 Obazda 1, 18, 32 Räucherlachs mit Meerrettich 2, 9, 15, 42
<b>Mittwoch</b>	Reisbrei mit Kompott 1, 18, 32 Kochschinken 2, 3 Harzer Handkäse mit Zwiebeln 18, 32 Pfefferbeisser 2, 3, 20, 21
<b>Donnerstag</b>	Angemachter Frühlingsquark 18, 32 Heringssalat 2, 14, 15, 18, 21, 23, 32 Hausmacher Blut – und Leberwurst 2, 3, 18, 20, 21, 32
<b>Freitag</b>	Abreise !!!
<b>Samstag</b>	Sommerferien
<b>Sonntag</b>	Sommerferien

An allen Tagen gibt es darüber hinaus eine Wurst- und Käseauswahl, Rohkost, Butter und Margarine sowie verschiedene Brotsorten zum Abendessen.

1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 mit Süßungsmitteln; 6 mit Phosphat; 7 gewachst; 8 geschwärzt; 9 geschwefelt; 10 Schwein oder tierisches Fett; 11 fein zerkleinertes Fleisch; 12 Gluten; 13 Krebstiere; 14 Ei; 15 Fisch; 16 Erdnüsse; 17 Soja; 18 Milch, einschließlich Laktose; 19 Schalenfrüchte; 20 Sellerie; 21 Senf; 22 Sesam; 23 eine Zuckerart und Süßungsmittel; 24 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 25 unter Schutzatmosphäre verpackt; 26 Milcheiweiß; 27 koffeinhaltig; 28 Geflügelfleischanteil; 29 Chininhaltig; 30 Genetisch verändert; 31 Glutenhaltige Getreide; 32 Laktose; 33 Milchpulver; 34 Molkepulver; 35 Milcheiweiß; 36 Eiklar; 37 unter Verwendung von Milch; 38 unter Verwendung von Sahne; 39 mit Pflanzeneiweiß; 40 mit Stärke; 41 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet