

	Montag 08.09.2025	Dienstag 09.09.2025	Mittwoch 10.09.2025	Donnerstag 11.09.2025	Freitag 12.09.2025	Samstag 13.09.2025	Sonntag 14.09.2025
<b>Suppe</b>	Bunte Gemüsecremesuppe	Fleischbrühe mit Grießklößchen	Fränkische Kartoffelsuppe	Nudelsuppe	Maiscremesuppe		Brokkolicremesuppe
Allergene	g,i	a,a1,c,g,gi	i	a,a1,c	a,a1,g,i		1,a,a1,g
<b>Menü 1</b>	Geflügel- Rahmgeschnetzeltes mit badischen Spätzle und Karottengemüse	Fleischkäse mit Kartoffelsalat Essig/Öl dazu Senf	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödel	Hähnchenbrust an Rahmsoße mit Kartoffelbrei und Zucchini-gemüse	Fischstäbchen mit Rahmspinat dazu Salzkartoffeln	Polofino an Bratensoße dazu Gemüserais	Putenbraten an Rahmsoße mit Nudeln und Bohnensalat
Allergene	3,5,a,a1,c,g,j,l	2,3,8,j	a,a1,c,g	a,a1,g	a,a1,d,g	+	1,a,a1,c,g,i
<b>Menü 2</b>	Vegetarisches Schnitzel an Bratensoße mit Spätzle und Karottengemüse	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt dazu Blattsalat mit Dressing und Kräuterquark	BIO-Spaghetti an Heller Gemüsesoße dazu Blattsalat mit Dressing	Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu Apfelmus und Zimt-zucker	Rotes Curry mit Thainudeln	Allgäuer Käsespätzle dazu Blattsalat und Dressing	Vegetarische Bratwurst an Bratensoße dazu Karottengemüse und Kartoffelbrei
Allergene	3,a,a1,a4,c,g,j,l	3,a,a1,c,g,j,l	3,a,a1,c,g,i,j,l	3,a,a1,c,g	a1,i	3,5,a,a1,c,g,i,j,l	1,a,a1,c,g,i
<b>Menü 3 beginnt Gluten / Lactosefrei</b>	Geflügelgeschnetzeltes mit glutenfreien Nudeln dazu Blattsalat	Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Senf	Schweinegulasch mit Bohnen und Kräuterkartoffeln	Hähnchenbrust mit vegane-r Bratensoße dazu Karoffeln und Kohlrabigemüse	Gebratener Seelachs mit Spinat und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Wienerle	Hähnchenbrust an vegane-r Bratensoße mit Glutenfreie Nudeln dazu Karottengemüse
Allergene	3, 32, 33,	3, j ,8	-	-	-	3, h	
<b>Dessert</b>	Panna Cotta	Heidelbeerquark	Bananen	Grießpudding	Aprikosen-Mango- Joghurt	Birnenkompott	Vanillepudding mit Sahne
Allergene	g	g		a,a1,g	11,12, g		1,g

Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 13 = enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l

**Änderungen und Irrtümer vorbehalten**