Mittagessen								
R 26	Montag 07.07.2025		Dienstag 08.07.2025		Mittwoch 09.07.2025		Donnerstag 10.07.2025	
Suppe	Zucchinisuppe	G	Flädlesuppe	A, G, C	Blumenkohlsuppe		Gebr. Grießsuppe [R]	A, G, I
Menü 1	Rote Bockwurst [S,R] Curryketchup Wedges Salat	J,2,1, 10,5 9	Hacksteak [S,R] Kartoffelsalat Salat	A, C, J J	Schwäbische Linsen Wienerle [S,R] Eierspätzle	I J,2,1, 5,10 A, C	Bolognese vom Rind * Nudeln Parmesan Blattsalat	I A,C G
Menü 2	Thai-Curry (pikant) Reis Salat	F,I	Kaiserschmarrn Apfelmus	A, C, G 5	Eieromelett * mit Spinatfüllung Salzkartoffeln	C, G, I	Grünkernbratling Gurken-Quarkdip Salat	A,G,I,F ,K,C G
Nachtisch	Fruchtjoghurt	G	Apfel		Fruchtjoghurt	G	Schokopudding	G

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 ZZu1V

1 - Geschmacksverstärker
2 - Konservierungsstoff
3 - Phosphat
4 - Farbstoff
5 - Antioxidationsmittel
6 - geschwefelt
7 - geschwärzt
8 - gewachst
9 - Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)
10 - Stabilisatoren

Deklarationspflichtige Allergene

A - Gluten
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fisch
E - Erdnüsse
F - Soja
G - Milch/ -produkte
H - Schalenfrüchte
I - Sellerie
J - Senf
K - Sesamsamen
L - Schwefeldioxid/ Sulfite
M - Lupinen
N - Weichtier/-erzeugnisse

Fleischsortenkennzeichnung

[S] Schwein
[R] Rind
[K] Kalb
[P] Geflügel
[F] Fisch
[W] Wild

* - geeignet für angepasste Vollkost

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt nach bestem Wissen und mit großer Sorgfalt. Im Rahmen der Produktionshaftung weisen wir Sie jedoch darauf hin, dass es nicht völlig auszuschließen ist, dass Speisen und Produkte, die keinen Hinweis enthalten, trotzdem Spuren (Kreuzkontaminationen) von Allergenen aufweisen. Bitte informieren Sie uns über eventuell vorliegende Nahrungsmittelallergien