

## Wochenmenüplan KW 26 vom 23.06.2025 bis 29.06.2025

| Tag                       | Gericht 1 KG   | Gericht 2 KG  | Dessert 1 KG                             |
|---------------------------|--|---|--|
| Montag,<br>23.06.2025     | Weißkrautsalat Essig-Öl   3<br>Geflügel-Cevapcici A,A1,C,G,I,J<br>Reis<br>Mildes Tzaziki C,G,J     | Weißkrautsalat Essig-Öl   3<br>Vegane Köttbullar A,A1,F,I<br>Reis<br>Mildes Tzaziki C,G,J               | Apfel                                    |
| Dienstag,<br>24.06.2025   | Hähnchenbrust, gebraten<br>Salzkartoffeln<br>Blumenkohlgemüse<br>Bratensauce, vegetarisch I,L      | vegetarisches Schnitzel aus Magermilch,<br>Natur A,A1,A4,C,G   10<br>Salzkartoffeln<br>Blumenkohlgemüse | Joghurt Erdbeer G                        |
| Mittwoch,<br>25.06.2025   | Nudeln - Spirelli A,A1<br>Tomatensauce I,L<br>Rindfleischbällchen                                  | Nudeln - Spirelli A,A1<br>Tomatensauce I,L<br>Mozzarella gerieben G                                     | Quark mit Kirschen und Vanille<br>G,L    |
| Donnerstag,<br>26.06.2025 | Hühnersuppen-Eintopf mit buntem Gemüse<br>und Kartoffeln I,L   3<br>Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 | Badische Kartoffelcremesuppe G,I,L   3,1,5<br>Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4                            | Natur-Joghurt G<br>Choco Krispies A,A3,G |

### Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsstoffen
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- 11) Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen
- A3) Gerste
- A4) Hafer
- B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
- H3) Walnüsse
- H4) Cashewnüsse
- H5) Pecannüsse
- H6) Paranüsse
- H7) Pistazien
- H8) Macadamianüsse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Änderungen vorbehalten