

Datum	Menülinie 1	Vegetarische Alternative
19.09.2022	Steckrübencremesuppe ^G , Petersilie & Croutons ^A , Weizenbaguette ^{Aa}	
	Obst	
20.09.2022	Gemüsepaella mit Blumenkohl, grünen Bohnen & Kichererbsen, dazu Kräuterquark ^G	
	Schokoladenpudding ^G mit Vanillesauce ^G	
21.09.2022	Nudeln ^{Aa} mit Bolognesesauce (Hackfleisch von Schwein & Rind) ^I & Käse ^G	mit Soja
	Naturjoghurt ^G & Trauben	
22.09.2022	Rührei ^C , Salzkartoffeln, Kohlrabi-Möhren-Gemüse ^G	
	Blattsalate mit Apfelvinaigrette	
23.09.2022	Gedämpftes Seelachsfilet, Senfsauce ^{G,J} , Erbsen-Vollkornreis	Sellerieschnitzel
	Obst	

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten und Allergenen auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Datum	Menülinie 1	Vegetarische Alternative
26.09.2022	Erbseintopf mit Möhre, Zwiebeln und Kartoffeln, Weizenbaguette ^{Aa}	
	Obst	
27.09.2022	Grießbrei ^G mit Pflaumenkompott	
	Gurkensalat	
28.09.2022	Gebackenes Seelachsfilet in Eihülle ^{Aa,C,D,G} , Reis, Pastinaken in Petersiliensauce ^{G,J}	Gemüseschnitzel
	Kirschjoghurt ^G	
29.09.2022	Nudeln ^{Aa} mit Gemüsebolognese ^I & Roten Linsen, Käse ^G	Falafel ^{Aa}
	Blattsalate mit Joghurtdressing ^G	
30.09.2022	Gedämpftes Hähnchenbrustfilet, Möhre-Apfel-Salat, Blumenkohl-Kartoffelstampf ^G	
	Obst	

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten und Allergenen auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Datum	Menülinie 1	Vegetarische Alternative
03.10.2022	FEIERTAG	mit Kichererbsen
04.10.2022	Kaiserschmarrn ^{Aa,C,G} & Apfelkompott Paprika-Mais-Feta-Salat ^G	Rote Bohnen Taler
05.10.2022	Nudeln ^{Aa} mit Wurstgulasch (Geflügel) ^{2,3,G,I,J} , Erbsen & Käse ^G Vanillepudding ^G	
06.10.2022	Gedämpftes Wildlachsfilet ^D , Brokkoli-Kartoffelpüree ^G und Dillsauce ^{G,J} Weißkohlsalat	
07.10.2022	Bunte Gemüsepfanne ^G mit Vollkornreis Obst	

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten und Allergenen auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Datum	Menülinie 1	Vegetarische Alternative
10.10.2022	Kürbiscremesuppe, Sonnenblumenkerne & Petersilie, Weizenbaguette ^{Aa}	
	Obst	
11.10.2022	Königsberger Klopse ^{Aa,C} , Kapernsauce ^G , Kartoffeln, Rote Bete	vegane Klopse ^{Aa}
	Pflaumenkompott mit Vanillequark ^G	
12.10.2022	Asiatische Nudelpfanne ^{Aa,C,F} mit Sprossen, Mais, Lauchzwiebeln und Weißkohl	
	Blattsalate mit Apfelvinaigrette	
13.10.2022	Gemüse-Nudel-Auflauf ^{G,Aa} mit Käse überbacken	
	Möhre-Apfel-Salat	
14.10.2022	Fischstäbchen vom Seelachs ^{Aa,C,D,G} , Salzkartoffeln, Bunte Bohnen in Petersiliensauce ^G	Kohlrabischnitzel ^{Aa,C}
	Obst	

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten und Allergenen auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Allergene**Zusatzstoffe**

A	Glutenhaltiges Getreide	1
	Aa Weizen	2
	Ab Roggen	3
	Ac Gerste	4
	Ad Hafer	6
	Ae Dinkel	7
	Af Kamut	9
B	Krebs & Krebserzeugnisse	10
C	Eier & Eierzeugnisse	11
D	Fisch & Fischerzeugnisse	12
E	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	
F	Sojabohnen & Sojabohnenerzeugnisse	
G	Milch & Milchprodukte (einschließlich Laktose)	
H	Schalenfrüchte	
	Ha Mandel	
	Hb Haselnuss	
	Hc Walnuss	
	Hd Cashew	
	He Pekanuss	
	Hf Paranuss	
	Hg Pistazie	
	Hh Macadamianuss	
	Hi Queenslandnuss	
I	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	
J	Senf und Senferzeugnisse	
K	Sesam & Sesamerzeugnisse	
L	Schwefeldioxid & Sulfide	
M	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	
N	Weichtiere & Weichtiererzeugnisse	