

Montag 21.06.2021	Dienstag 22.06.2021	Mittwoch 23.06.2021	Donnerstag 24.06.2021	Freitag 25.06.2021
Hähnchenschnitte Cordon1,2,8 Bleu mit Geflügelsoße a,c,g,i Kartoffelkroketten g Kaisergemüse	Rührei c mit Rahmspinat a,g,i Salzkartoffeln	Gabelspaghetti a "Carbonara" R mit Schinken u.Sahnesoße 2,a, c,g,i,j Erbsen und Rohkostsalat c,f,g,i,j	Fischfilet in Knusperpanade a,d,i mit Reis und Gurkensalat Currydip 9,a,c,f,g,j	Blumenkohl-Käse- Medaillons 1,5,a,g mit Kräuterdip a,c,f,g,j und Dampfkartoffeln
Obst der Saison	Fruchtjoghurt 1,g	Obst der Saison	Vanillepudding 1,g	Quarkspeise 1,g

kcal 14 Eiweiß 45g Fett 30g Kohlenhydrate 65g	kcal 463 Eiweiß 24g Fett 19g Kohlenhydrate 48g	kcal 666 Eiweiß 28g Fett 22g Kohlenhydrate 88g	kcal 777 Eiweiß 36g Fett 30g Kohlenhydrate 90g	kcal 669 Eiweiß 32g Fett 24g Kohlenhydrate 79g
--	---	---	---	---

Montag 28.06.2021	Dienstag 29.06.2021	Mittwoch 30.06.2021	Donnerstag 01.07.2021	Freitag 02.07.2021
Tortellini Carne R,a in Tomatensoße g und Salat c,f,g,i,j	Gemüsefrikadelle a,c,i,k Kartoffelpüree g und Blattsalat c,f,g,i,j	Rindergulasch R a,c,g,i,j Nudeln a,c und Möhrengemüse	Fischnuggets a,d mit Dip 9,a,c,g,j und Pommes Rohkostsalat	Fettuccinenudeln a,c mit Tomatenbolognese a,c,g,i und Parmesankäse 2,c,g und Blattsalat c,f,g,i,j
Kompott 11	Obst der Saison	Quarkspeise g	Obst der Saison	Fruchtjoghurt 1,g

kcal 709 Eiweiß 22g Fett 16g Kohlenhydrate 117g	kcal 591 Eiweiß 23g Fett 18g Kohlenhydrate 101g	kcal 563 Eiweiß 41g Fett 12g Kohlenhydrate 71g	kcal 739 Eiweiß 26g Fett 38g Kohlenhydrate 73g	kcal 578 Eiweiß 20g Fett 16g Kohlenhydrate 85g
--	--	---	---	---

Zusatzstoffe 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln	10 enthält eine Phenylalaninquelle 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel 12 mit Zuckeraustauschstoffen	Allergenkennzeichnung a glutenhaltiges Getreide b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse und Erzeugnisse f Soja g Milch-und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) h Schalenfrüchte	i Sellerie, j Senf, k Sesam l Schwefeldioxid, Sulfid m Lupinen und Erzeugnisse n Weichtiere-und Erzeugnisse Änderungen vorbehalten	*R*- Rindfleisch *S*- Schweinefleisch *G*- Geflügelfleisch
--	---	---	--	---

Montag 05.07.2021	Dienstag 06.07.2021	Mittwoch 07.07.2021	Donnerstag 08.07.2021	Freitag 09.07.2021
Makkaroni in Sahne-Kräutersoße a und Rohkostsalat g	Gebratenes Hähnchenbrüstchen in fruchtiger Currysoße 1,3 g Buttereis g und Brokkoli	Kartoffelsuppe g,i Eierpfannenkuchen 8, a, c, g mit Apfelmus 3 und Zimt / Zucker	Fischfrikadelle a, d. g. j mit Schnittlauchquark g und Röstinchen 8 und Blattsalat	Paniertes Schnitzel vegetarisch a, c, g Tomatensoße a, c, g. i und Kartoffeln Rohkostsalat
Rote Götterspeise	Vanillepudding 1 g		Obst der Saison	Fruchtjoghurt 1 g

kcal 423 Eiweiß 13g Fett 7g Kohlenhydrate 7,6g	kcal 597 Eiweiß 40 g Fett 21 g Kohlenhydrate 60 g	kcal 61 Eiweiß 28 g Fett 16 g Kohlenhydrate 98 g	kcal 829 Eiweiß 29 g Fett 42 g Kohlenhydrate 81 g	kcal 749 Eiweiß 24 g Fett 26 g Kohlenhydrate 101 g
---	--	---	--	---

Montag 12.07.2021	Dienstag 13.07.2021	Mittwoch 14.07.2021	Donnerstag 15.07.2021	Freitag 16.07.2021
Rinderhackschnitte "R" mit Rahmsoße 11, a, c, g, i Schwenkkartoffeln und Möhrengemüse	Vollkornnudeln in Tomatensoße a, c, g, i mit Parmesan 2, g und Rohkostsalat c, f, g, i, j	Geschmorte Hähnchenküle "G" mit Geflügelsoße a, c, g, i Kroketten g und Erbsen	Fischfilet in Knusperpanade a, d, i Reis und Gurkensalat mit Currydip 9, a, c, f, g, j	Spaghetti a mit Mascarpone-Tomatensoße a, c, g, i und Erbsen und Blattsalat c,f,g,i,j
	Mini-Muffin a, c, f, g, h, k, m	Obst der Saison		Obst der Saison

kcal 594 Eiweiß 32 g Fett 32 g Kohlenhydrate 51g	kcal 674 Eiweiß 22 g Fett 23 g Kohlenhydrate 93 g	kcal 869 Eiweiß 60 g Fett 39 g Kohlenhydrate 71 g	kcal 777 Eiweiß 36 g Fett 30 g Kohlenhydrate 90 g	kcal 352 Eiweiß 16 g Fett 13 g Kohlenhydrate 93 g
---	--	--	--	--

Zusatzstoffe 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln	10 enthält eine Phenylalaninquelle 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel 12 mit Zuckeraustauschstoffen	Allergenkennzeichnung a glutenhaltiges Getreide b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse und Erzeugnisse f Soja g Milch- und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) h Schalenfrüchte	i Sellerie, j Senf, k Sesam l Schwefeldioxid, Sulfid m Lupinen und Erzeugnisse n Weichtiere- und Erzeugnisse	*R*- Rindfleisch *S*- Schweinefleisch *G*- Geflügelfleisch
--	---	--	---	---

Änderungen vorbehalten