



KW 38	Montag 14.9.2026	Dienstag 15.9.2026	Mittwoch 16.9.2026	Donnerstag 17.9.2026	Freitag 18.9.2026	Samstag 19.9.2026	Sonntag 20.9.2026
Suppe	Karottencreme- suppe ^{a,a1,g}	Spinatsuppe ^{a,a1,g}	Tomatensuppe	Gulaschsuppe ^{4,a,a1,i}	Brokkolicreme- suppe ^{a,a1,g}		Flädlesuppe ^{a,a1,c,g,i}
Hauptgang 1	Gemüseschnitzel ^{a,a1} Tomatensoße 2 Rösti-Ecken Bohnensalat ^{3,l}	Schweineschnitzel paniert ^{8,a,a1} Salzkartoffel Karotten in Rahm ^{a,a1,g}	Schweineleber m. Soße ^{a,a1} Kartoffelpüree ^{3,5,g,l}	2 Kartoffeltaschen m. Toskanafüllung ^g Rahmsoße ^{a,a1,g} Chinakohl-Salat ^{3,g,l}	2 Matjesfilet "Hausfrauen Art" ^{11,13,3,c,d,g,j} Salzkartoffel	Kohlrabieintopf und Brot ^{a,a1,a2,a3,g}	Gyrosbraten mit Soße ^{a,a1,g,i} Kartoffelkloß ^{2,3,5,l} Bohnengemüse ^g
Hauptgang 2	Gemüseauflauf ^{c,g} Bohnensalat ^{3,l}	Kaiserschmarrn ^{a,a1,c,g} Apfelmus ³	Spinatstrudel ^{a,a1,g} Rahmsoße ^{a,a1,g} Gemischter Blattsalat Joghurt Dressing ^{3,g,l}	Vegetarische Paprikaschote mit Soße ^{a,a1,c,f,i,j} Reis	Zwetschgenstrudel ^{a,a} ^{1,c,h,h1} Vanillesoße ^g	Kohlrabieintopf vegetarisch und Brot ^{a,a1,a2,a3,g}	Vegetarisches Schnitzel natur ^{a,a1,a4,c,g} Kartoffelkloß ^{2,3,5,l} Bohnengemüse ^g
Dessert	Mandarinenjoghurt ^g	Obstsortiment	Schokoeis ^g	Buttermilchdessert Birne ^g	Rote Grütze	Milchreis in Becher ^{c,g}	Erdbeer-Vanilleeis ^{1,g}
Legende der Zusatzstoffe und Allergene:							
1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 13 = enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 17 = koffeinhaltig, 18 = mit Milcheiweiß, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l							
Ganztägig zur freien Verfügung: Wasser und Tee. Änderungen aus aktuellem Anlass vorbehalten. Bei Unverträglichkeiten oder auf ärztliche Verordnung kann das Menü abweichen.						Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!	