







	Mo 13.07.2026	Di 14.07.2026	Mi 15.07.2026	Do 16.07.2026	Fr 17.07.2026	Sa 18.07.2026	So 19.07.2026
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Schinkennudeln 2/3/5/8 /20/20 W/26 Tomatensauce 	Hackröllchen 20/20 W/23/ 26/29 Langkornreis Grillgemüse 	Currywurst 26/28 Kartoffelecken Currysauce 	Backfisch (MSC) 8/20/2 0W/21 Salzkartoffeln Mischgemüse 			
Menü 2	Gebratene Gnocchi 4/23/2 6 Tomatensauce 	Kartoffelauflauf mit Käse 23/26 Brokkoli 	Gemüsefrikadelle 20/20 R/23 Kartoffelecken Kräuterschmand 23/26/ 29 	Hirtenkäse aus dem Ofen 26 Mischgemüse Fladenbrot 20/20 W/30 			
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9			
		Frisches Obst		Fruchtquark 1/3/26			

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasani-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten