



Es wird täglich Stückobst und Rohkostgemüse bereitgestellt • Zusätzlich wird Tafelwasser angeboten.
Ein reichhaltiges Salatbuffet sowie ein Dessertbuffet ist im Menü enthalten. **In der Salatsoße sind die Allergene „M“ und „O“ enthalten**

	Montag, 27.06.2022	Dienstag, 28.06.2022	Mittwoch, 29.06.2022	Donnerstag, 30.06.2022	Freitag, 01.07.2022
NORMAL	Lasagne Bolognese (Rind) (A1, C, G)	Spätzle Gemüsepfanne mit Rahmsoße (A1, C, G)	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen (A1, C, G)	Fischfilet Bordelaiser Art mit Teigwaren und Dillsoße (A1, C, G)	Rotes Lindencurry mit Spaghetti (A1, C, G)
ALTERNATIV	Lasagne Bolognese (Rind) (A1, C, G)	Spätzle Gemüsepfanne mit Rahmsoße (A1, C, G)	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen (A1, C, G)	Fischfilet Bordelaiser Art mit Teigwaren und Dillsoße (A1, C, G)	Rotes Linsencurry mit Spaghetti (A1, C, G)
VEGETARISCH	Gemüselasagne (A1, C, G)	Spätzle Gemüsepfanne mit Rahmsoße (A1, C, G)	Gemüseragout mit Kartoffelecken (A1, C, G)	Knusperbratlinge mit Curryreis und Dillsoße (A1, C, G)	Rotes Lindencurry mit Spaghetti (A1, C, G)

A: Gluten haltiges Getreide*; **B:** Krebstiere und Weichtiere*; **C:** Eier*; **D:** Fische*; **E:** Erdnüsse*; **F:** Sojabohnen*; **G:** Milch (einschließlich Laktose)*; **H:** Schalenfrüchte*;
L: Sellerie*; **M:** Senf*; **N:** Sesamsamen*; **O:** Schwefeloxid und Sulfite*; **P:** Lupinen*; **A1:** Weizen*; **A2:** Roggen*; **A3:** Gerste*; **A4:** Hafer*; **H1:** Mandeln*; **H2:** Haselnüsse*; **H3:** Walnüsse*;
H4: Kaschunüsse (Cashewnüsse)*; **H5:** Pecannüsse*; **H6:** Paranüsse*; **H7:** Pistazien*; **H8:** Macadamianüsse * und daraus gewonnene Erzeugnisse