



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, 18.07.2022	Dienstag, 19.07.2022	Mittwoch, 20.07.2022	Donnerstag, 21.07.2022	Freitag, 22.07.2022
<b>NORMAL</b>	Penne mit mediterranem Gemüse; Tomatensoße und geriebenem Käse (A, C, G)	Chop-Suey (Asiatische Fleischpfanne) mit Reis (L)	Hühnerfrikassee mit Karotten und Erbsen und Reis (G)	Mediterranes Fischragout mit Gnocchi (A1, C, G)	Lachsfilet mit mediterranem Gemüse und Cous-Cous (A1, G, L)
<b>ALTERNATIV</b>	Penne mit mediterranem Gemüse; Tomatensoße und geriebenem Käse (A, C, G)	Gebratene Asia-Nudeln mit Gemüse und Rindfleischstreifen (A1, G)	Schweinegeschnetzeltes Züricher Art mit Reis (G)	Mediterranes Fischragout mit Gnocchi (A1, C, G)	Lachsfilet mit mediterranem Gemüse und Cous-Cous (A1, G, L)
<b>VEGETARISCH</b>	Penne mit Mediterranem Gemüse; Basilikumpesto und geriebenem Käse (A, C, G)	Gebratene Asia-Nudeln mit Gemüse und Salat (A1)	Quinoa mit frisches Gemüse aus dem eigenen Garten und einem Kräuter-Dip (A1, G)	Gemüse-Gnocchi-Pfanne mit Tomatensoße (A1, C, L)	Falafel-Bällchen mit mediterranem Gemüse und Cous-Cous (A1, G, L)

**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