

	Menü A	Menü B	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 27.06.2022	Guten Appetit!	Bauernfrikadelle mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln	Putengeschnetzeltes* in Sauce, dazu Möhren und Reis	Rote-Linsen-Kokos-Suppe* mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosmilch, Chili und Kurkuma, dazu ein Kaiserbrötchen
		1 (W), 3, 7 a/z/4, 5BE	1 (W) a/6, 5BE	1 (W) 4BE
Dienstag 28.06.2022	Nackensteak mit Zwiebelgemüse und Kartoffelstampf	Gebratene Putenbrust* in Geflügelsauce mit Broccoli, dazu Salzkartoffeln	Guten Appetit!	3 Eierpannkuchen* mit Apfelmus
	1 (W), 7 a/2, 5BE	1 (W) a/3, 5BE		1 (W), 3, 7 c/6, 5BE
Mittwoch 29.06.2022	Rigatoni "casa linga"* ital. Röhrennudeln mit Putenfleisch, Zwiebeln und Tomatensahnesauce	Mini-Frikadellen vom Schwein in Jägersauce, dazu junge Erbsen und Kartoffelpüree	Guten Appetit!	Käse-Rösti* mit Ratatouille, fein abgeschmeckt mit Kräutern der Provence
	1 (W), 7 7BE	1 (W), 3 a/z/3, 5BE		7 3BE
Donnerstag 30.06.2022	1 Hirtenrolle mit Frischkäsefüllung, dazu Balkangemüse und Djuvec-Reis	Guten Appetit!	3 Geflügel-Hackbällchen* mit bunter Gemüsesauce, dazu Kartoffeln	Nudelgratin* mit Erbsen, Möhren, Zucchiniwürfel, Lauchzwiebeln, Béchamel und Käse überbacken
	1 (W), 3, 6, 7 a/6, 5BE		1 (W), 3, 7, 9, 10 4BE	1 (W), 3, 7 6, 5BE
Freitag 01.07.2022	Würzige Paprika-Käsesuppe Hackfleisch, Schmelzkäse, Zwiebel, Tabasco, Schnittlauch, Fetakäse, dazu ein Brötchen	Guten Appetit!	2 gekochte Eier* in pikanter Senfsauce mit Spinat und Kartoffelpüree	Vollkornmakkaroni "Rosso"* mit cremiger Cherrytomaten-Paprikasauce
	1 (W), 3, 7 3, 5BE		1 (W), 3, 7, 10 3BE	1 (W), 7 8BE

Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

\*Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene: a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chininhaltig“, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), 1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme, 2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3 = Eier und Erzeugnisse daraus, 4 = Fische und Erzeugnisse daraus, 5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, 6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, 7 = Milch und Erzeugnisse daraus, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse, 9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10 = Senf und Erzeugnisse daraus, 11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite, 13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus, 14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

	Menü A	Menü B	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 04.07.2022	<p>“Berliner Currywurst” in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat</p> <p>1(W),7 b/c/j/z/3,5BE</p>	<p>Gebratene Hähnchenkeule * mit Sauce, dazu Broccoli und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/3BE</p>	<p>Guten Appetit!</p>	<p>Deftige vegane Linsensuppe * mit Suppengrün und Petersilie</p> <p>9 5,5BE</p>
Dienstag 05.07.2022	<p>“Chili con Carne” * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Pa- prika und Kidneyboh- nen, dazu BIO-Reis</p> <p>7BE</p>	<p>Guten Appetit!</p>	<p>Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage</p> <p>7 2,5BE</p>	<p>Hirtenpfanne * mit Reismudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni</p> <p>1(W),7 7,5BE</p>
Mittwoch 06.07.2022	<p>Mediterrane Pastapfanne * mit Tomate, Hähnchenbrust, Broccoli, Paprika in tomatisierter Sauce</p> <p>1(W),7 4,5BE</p>	<p>Frischer Backfisch * mit Remoulade, dazu Pellkartoffelsalat</p> <p>1(W),3,4,10 a/b/4,5BE</p>	<p>Guten Appetit!</p>	<p>4 Kartoffelpuffer * mit Apfelmus</p> <p>1(W),3 c/8BE</p>
Donnerstag 07.07.2022	<p>Jägerschnitzel mit Champignon- rahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE</p>	<p>Hühnerfrikassee “klas- sisch” * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis</p> <p>1(W),7,12 b/c/e/6,5BE</p>	<p>Guten Appetit!</p>	<p>Spaghetti “Napoli” * mit Tomaten- Basilikumsauce</p> <p>1(W) 9BE</p>
Freitag 08.07.2022	<p>“Schnüschn” Norddeutscher Eintopf mit dicken &amp; grünen Bohnen, Erbsen, Kartof- feln, Kohlrabi, Karotten, Kassler- u. Speckwürfel</p> <p>7 b/c/4,5BE</p>	<p>1 grobe Bratwurst in Bratensauce mit Spitzkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/4BE</p>	<p>Guten Appetit!</p>	<p>Süße Milchnudeln * mit heißen Kirschen</p> <p>1(W),7 7,5BE</p>

Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

\*Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene: a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärtzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätz. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chininhaltig“, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), 1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme, 2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3 = Eier und Erzeugnisse daraus, 4 = Fische und Erzeugnisse daraus, 5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, 6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, 7 = Milch und Erzeugnisse daraus, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse, 9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10 = Senf und Erzeugnisse daraus, 11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite, 13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus, 14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

	Menü A	Menü B	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Montag 11.07.2022	BIO-Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsauce  1(W) 8,5BE	Paniertes Putenschnitzel * mit Rahmsauce, dazu junge BIO-Erbsen und Kartoffeln  1(W),3,7 a/5BE	Guten Appetit!  	7 Falafel-Kichererbsen-Bällchen * mit Tomatenragout und buntem Reis  1(W),9 7BE
Dienstag 12.07.2022	Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki  3,7,10 4,5BE	Geflügelfrikadelle * mit Sauce, dazu Pfannengemüse und Salzkartoffeln  1(W),3,7,10 a/z/4BE	Guten Appetit!  	Bratnudel-Gemüsepfanne * mit Paprika, Porree, Möhren, Champignons, Erdnüssen und Sojasauce  1(W),5,6 7BE
Mittwoch 13.07.2022	„Bergsteigers Kartoffelgratin“ * mit Rinderhackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse  1(W),7,12 b/c/e/3BE	Guten Appetit!  	3 Klopse „Jäger Art“ in Champignonsauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln  1(W),12 a/b/c/e/3,5BE	Blumenkohl-Käse-medaille * mit Béchamelsauce und Salzkartoffeln  1(W),3,7,9 5,5BE
Donnerstag 14.07.2022	Deftige Erbsensuppe mit Speckwürfel und einer Bockwurst  9 b/c/j/3BE	Guten Appetit!  	Putengeschnetzeltes* in Sauce, dazu Zucchini Gemüse und Kartoffeln  1(W),3,7 a/3,5BE	1 Chinaschnitte „Hong-Kong“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis  1(W),9,10 z/9,5BE
Freitag 15.07.2022	„Dörstampt Wuddels“ Ostfriesischer Möhre Eintopf mit Hackfleisch  7 3BE	Guten Appetit!  	Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln  1(W),3,7 a/b/c/j/4,5BE	Nordafrikanischer Mandel-Pilaf * Karotten, Kichererbsen, Zwiebeln, Reis, Mandelblättchen, Knob., dazu Joghurt-Gurkendip  1(W) 8BE

Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

\*Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene: a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chininhaltig“, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), 1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme, 2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3 = Eier und Erzeugnisse daraus, 4 = Fische und Erzeugnisse daraus, 5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, 6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, 7 = Milch und Erzeugnisse daraus, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse, 9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10 = Senf und Erzeugnisse daraus, 11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite, 13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus, 14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.