

Zusatzstoffe 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Nitritpökelsalz und Nitrat 5) Phosphat 6) Geschmacksverstärker 7) geschwefelt	8) Nitrat 9) Süßungsmittel 10) geschwärzt 11) gewachst 12) koffeinhaltig 13) chininhaltig 14) Milcheiweiß	Allergene I) Glutenhaltige Getreide Ia) Weizen Ib) Roggen Ic) Gerste Id) Hafer Ie) Dinkel If) Kamut II) Krebstiere III) Eier IV) Fisch V) Erdnüsse VI) Sojabohnen VII) Milch VIII) Schalenfrüchte VIIIa) Mandeln VIIIb) Haselnüsse VIIIc) Walnüsse VIId) Cashewnüsse VIIIe) Pekannüsse VIIIf) Paranüsse VIIIg) Pistazien VIIIh) Macadamia VIIIi) Pinienkerne IX) Sellerie X) Senf XI) Sesamsamen XII) Schwefeldioxid und Sulfite XIII) Lupinen XIV) Weichtiere
--	---	--



	Menü A	Menü B	DGE
Montag 13.07.2026		2 Pan. Hähnchen-Nuggets ^(Ia,IX,5) , Hörnchen ^(Ia,III) Tomatensauce ^(Ia) dazu frisches Obst 	
Dienstag 14.07.2026			Buntes veg. Geschnetzeltes ^(Ia,VII,Id,III) mit Gemüse in Tomatensauce ^(Ia) dazu Reis  Bananenquark ^(VII)
Mittwoch 15.07.2026		Gemüsestäbchen ^(Ia,III,VII) , Broccolirahmsauce ^(Ia) , Salzkartoffeln, Apfelmus ^(3,9) 	
Donnerstag 16.07.2026	2 Fischstäbchen ^(Ia) mit Kräutersauce ^(Ia,VII) dazu Kartoffel-Pastinakenstampf ^(VII) , Weißkohl-Mandarinen-Rohkost ^(XII) 		
Freitag 17.07.2026	Vegetarische Karotten-Kartoffelsuppe mit Kräutern dazu ½ Kürbis-Brötchen ^(Ia,Ib) 		

	Menü A	Menü B	DGE
Montag 20.07.2026	2 Pan. Fischfiguren ^(Ia) , Tomatenfrischkäsesauce ^(Ia,VII) , Buntes Maisgemüse, Reis 		
Dienstag 21.07.2026	Eieromelett ^(XI,III) mit Kräutersauce ^(Ia)  und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat		
Mittwoch 22.07.2026			Gemüsepfanne mit Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch in Käsesauce ^(Ia,VII) dazu Bulgur ^(Ia) , Mangojoghurt ^(VII) 
Donnerstag 23.07.2026	Geflügel-Frikadelle ^(Ia,III,X,XI) , Bratensauce ^(Ia) , Grüne Bohnen, Kartoffeln, 		
Freitag 24.07.2026		Pichelsteiner Eintopf (vegetarisch) ½ Mehrkornbrötchen ^(Ia,Ib,Ic,Id,Ie,,XI) , Rote Grütze ^{Ia} mit Vanillesauce ^(VII) 	

Zusatzstoffe 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Nitritpökelsalz und Nitrat 5) Phosphat 6) Geschmacksverstärker 7) geschwefelt	8) Nitrat 9) Süßungsmittel 10) geschwärzt 11) gewachst 12) koffeinhaltig 13) chininhaltig 14) Milcheiweiß	Allergene I) Glutenhaltige Getreide Ia) Weizen Ib) Roggen Ic) Gerste Id) Hafer Ie) Dinkel If) Kamut II) Krebstiere III) Eier IV) Fisch V) Erdnüsse VI) Sojabohnen VII) Milch VIII) Schalenfrüchte VIIIa) Mandeln VIIIb) Haselnüsse VIIIc) Walnüsse VIId) Cashewnüsse VIIIE) Pekannüsse VIIIf) Paranüsse VIIIg) Pistazien VIIIh) Macadamia VIIIj) Pinienkerne IX) Sellerie X) Senf XI) Sesamsamen XII) Schwefeldioxid und Sulfite XIII) Lupinen XIV) Weichtiere
--	---	--



	Menü A	Menü B	DGE
Montag 27.07.2026		Hörnchen ^(Ia) mit Gemüsebolognese ^(Ia,IX) dazu Reibekäse ^(VII) , frisches Obst 	
Dienstag 28.07.2026		Bratwurst ^(1,5,VII) , buntes Gemüse, Bratensauce ^(Ia) und Salzkartoffeln 	
Mittwoch 29.07.2026		Pan. Fischfilet ^(Ia) , Petersiliensauce ^(Ia) dazu Kartoffelpüree ^(VII) und Rote Bet 	
Donnerstag 30.07.2026	Hähnchengeschnetzeltes ^(Ia) „Züricher Art“ mit Reis und Möhrenrohkost 		
Freitag 31.07.2026			Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse ^(IX) , dazu ½ Fladenbrot ^(Ia) , frisches Obst 

	Menü A	Menü B	DGE
Montag 03.08.2026			Schweinegulasch ^(Ia) mit Möhren, Erbsen dazu Kartoffelpüree ^(VII) frisches Obst 
Dienstag 04.08.2026	**Kartoffeln mit Kräuter-Quark ^(VII) , Butter ^(VII) dazu Banane 		
Mittwoch 05.08.2026			Bulgur ^(Ia) Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Hähnchenbruststreifen in Frischkäsesauc  ^(Ia,VII) , Apfelmus ⁽³⁾
Donnerstag 06.08.2026			Buntes Eierragout ^(Ia,7) mit Gemüse dazu Petersilienkartoffeln, Schokopudding ^(VII) 
Freitag 07.08.2026	Kartoffelsuppe ^(IX) mit Geflügelwieners ^{VII,X,IX,1,5,VI)} , Möhrenrohkost 		

Bitte beachten Sie die neue Deklarationstabelle !