

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 VIIE) 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 10.08.2026	Hähnchenschnitzel ^(Ia,III) Bratensauce ^(Ia) Mischgemüse, Salzkartoffeln 		
Dienstag 11.08.2026			Seelachsfilet ^(Ia) in Senf-Dillsauce mit Erbsen dazu Reis,  Mangojoghurt ^(Ia)
Mittwoch 12.08.2026			Geflügelfrikadelle ^(Ia,III IX) mit Rahmsauce ^(Ia) und Kartoffeln dazu  Gurkensalat ⁽³⁾
Donnerstag 13.08.2026			Milchreis mit Zucker/ Zimt und Apfelmus ⁽³⁾ 
Freitag 14.08.2026			Veg. Kartoffelsuppe ^(IX) , ½ Vollkornbrot ^(Ia,Ib,Ic) frisches Obst 

	Menü A	Menü B	DGE
Montag 17.08.2026		Jägerschnitzel ^(Ia,III,1,5,X) , Mischgemüse, Bratensauce  ^(Ia) , Kartoffelpüree ^(VII)	
Dienstag 18.08.2026	Vegetarisches Soja- Gyros ^(Ia) Tomatenreis,  dazu Kräuter-Dip ^(VII) , Weißkrautrohkost ⁽³⁾		
Mittwoch 19.08.2026		Backfisch ^(Ia) , Broccoli in Rahmsauce ^(Ia) ,  Salzkartoffeln, Apfelmus ⁽³⁾	
Donnerstag 20.08.2026			Vollkornnudeln ^(Ia) mit Linsen - Möhren - Tomaten - Bolognese ^(Ia,IX) 
Freitag 21.08.2026	Reiseintopf ^(Ia) mit Geflügelklößchen ^(III,Ia,X) , Petersilie, ½ Bäckerschrippe ^(Ia) , Stracciatellajoghurt ^(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
VIII d)	Cashewnüsse
VIII e)	Pekannüsse

VIII f)	Paranüsse
VIII g)	Pistazien
VIII h)	Macadamia
VIII i)	Pinienkerne

IX)	Sellerie
X)	Senf
XI)	Sesamsamen
XII)	Schwefeldioxid und Sulfite
XIII)	Lupinen
XIV)	Weichtiere



	Menü A	Menü B	DGE
Montag 24.08.2026	Pasta ^(Ia) , Tomatensauce ^(Ia) mit Putenschinkenwürfel ^(1,5) , frisches Obst 		
Dienstag 25.08.2026			1 Kochklops in Kräutersauce ^(Ia) mit bunten Möhren dazu Kartoffeln 
Mittwoch 26.08.2026		2 Pan. Fischstäbchen ^(Ia) mit Petersiliensauce ^(Ia) , Kartoffelpüree ^(VII) , Gurkensalat ⁽³⁾ 	
Donnerstag 27.08.2026			Eipatty ^(IX,VII) mit Schnittlauch dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat ⁽³⁾ 
Freitag 28.08.2026		Gräupchen ^(Ic) mit Kaßler ^(1,3,6) , Petersilie, ½ Roggenkrüstchen ^(Ia,Ib) , Vanillepudding ^(VII) 	

	Menü A	Menü B	DGE
Montag 31.08.2026		2 Pan. Hähnchen-Nuggets ^(Ia,IX,5) , Pasta ^(Ia) Tomatensauce ^(Ia) dazu frisches Obst 	
Dienstag 01.09.2026			Vegetarische Asia Pfanne ^(Ia) mit Soja, Reis, Tomatensalat 
Mittwoch 02.09.2026		Cordon bleu ^(1,3,VII,Ia,III) , buntes Gemüse, Bratensauce ^(Ia) und Salzkartoffeln 	
Donnerstag 03.09.2026		Eieromelett ^(IX,VII) mit Rahmspinat ^(Ia) und Salzkartoffeln dazu frisches Obst 	
Freitag 04.09.2026	geschlossen		

Bitte beachten Sie die neue Deklarationstabelle !