

19.-23.05.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Lieblingsgericht	Geschnetzeltes von der Pute mit Champignonrahmsoße und Spätzle (a1,c,g)	Schwäbischer Maultaschenauflauf vom Schwein in Tomatensoße mit Käse überbacken dazu (a1,c,g)	Hackbällchen vom Rind mit Röstzwiebelsoße und Kartoffelpüree (g)1,3,8	„Rotes Thai Curry“ Putenstreifen mit Gemüse in Kokosmilch und Reis	Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat (a1,c,d)
Heimatküche	Kaiserschmarren mit Apfelkompott (a1,c,g)	Blumenkohl in Käsesoße mit Kartoffeln (g)	Spaghetti mit Rahmspinat (a1,g)	Schupfnudel-Gemüsepfanne (a1,c)	Ofenkartoffel mit Kräuterquark (g)
Bowl	„Griechische Bowl“ Reis, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Oliven, Hähnchenstreifen und Tzatziki (g)6	„Otsu-Bowl“ Buchweizennudel, Gurken, Frühlingszwiebel, Blattsalat, Räuchertofu, Kräuterdressing (f)	„Aladins Wunderschüssel“ Bulgur, Brokkoli, Tomaten, Frühlingszwiebel, Petersilie, Falafel, Sesam-Joghurtdipp (a1,g,k)	„Mediterrane Tomaten-Bowl“ Hirse, Kirschtomaten, Rucola, Mandeln, Zitronen-Ricotta (g,h1)	

Allergene: a-Glutenhaltig, a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer, b-Krebstiere, c-Ei und Eierzeugnisse, d-Fisch und Fischerzeugnisse, e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f-Soja und Sojaerzeugnisse, g-Milch und Milcherzeugnisse (Laktose), h-Schalenfrüchte, h1-Mandeln, h2-Haselnüsse, h3-Walnüsse, h4-Cashewnüsse, h5-Pecannüsse, h6-Paranüsse, h7-Pistazien, h8-Macadamiannüsse, h9-Queenlandnüsse, i-Sellerie, j-Senf und Senferzeugnisse, k-Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, l-Schwefeldioxid und Sulfite, m-Lupinen, n-Weichtiere
Zusatzstoffe: 1-Konservierungsstoff, 2-Farbstoff, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Saccharin, 10-Cyclamat, 11-Phenylalaninquelle, 12-Acesulfam, 13-chininhaltig, 14-coffeinhaltig, 15-gentechnisch verändert, A-Alkohol, R- Rindfleisch, S-Schweinefleisch