

- Zusatzstoffe
 1) Farbstoffe
 2) Konservierungsstoffe
 3) Antioxidationsmittel
 4) Geschmacksverstärker






- 5) geschwefelt
 6) Phosphat
 7) Süßungsmittel
 8) Aromen

- Allergene
 M) Milch
 E) Ei
 So) Soja
 F) Fisch
 Se) Sellerie
 S) Senf
 Ss) Sesam

- G) Glutenhaltiges Getreide
 G1) Weizen
 G2) Roggen
 G3) Dinkel
 G4) Hafer
 G5) Gerster

- Sf Schalenfrüchte
 Sf1) Haselnuss
 Sf2) Erdnuss
 Sf3) Cashewnuss
 Sf4) Pistazie
 Sf5) Mandel



	Menü A	Menü B	DGE
Montag 15.07.2024			Vollkornnudeln ^{G1} mit Brokkoli und Erbsen in Käsesauce ^{G1,M} , frisches Obst 
Dienstag 16.07.2024		2 Pan. Fischfiguren ^{G1} , mit Kräutersauce ^{G1} , Kartoffelpüree ^M , Weißkrautsalat 	
Mittwoch 17.07.2024			Falafel Bällchen ^{G1} mit Naturreis und Zucchini- Tomatengemüse ^{G1} , frisches Obst 
Donnerstag 18.07.2024	Gemüse-Dino ^{E,Se} , Petersiliensauce ^{G1,M} dazu Kartoffelpüree ^M und frisches Obst 		
Freitag 19.07.2024	Möhreneintopf mit Geflügelklößchen ^{G1,E} , Petersilie, dazu Roggenbrot ^{G1,G2} und Stacciatellajoghurt ^M 		

	Menü A	Menü B	DGE
Montag 22.07.2024			Mildes Chili sin Carne ^{G1} , mit roten Linsen, Mais und Kidneybohnen dazu Naturreis, frisches Obst 
Dienstag 23.07.2024	Backfisch ^{G1} mit Kräutersauce ^{G1,M} , Kartoffelpüree ^M und Weißkohl-Möhrenrohkost 		
Mittwoch 24.07.2024		Hähn.-Brustfilet Natur, Geflügelsauce ^{G1} , Sommergemüse ^M dazu Salzkartoffeln 	
Donnerstag 25.07.2024			2 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^M , dazu Rahmspinat ^{M,G1} , frisches Obst 
Freitag 26.07.2024			Bunter Gemüsetopf mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu ½ Kürbiskernbrötchen ^{G1,G2} , frisches Obst 

- Zusatzstoffe
 1) Farbstoffe
 2) Konservierungsstoffe
 3) Antioxidationsmittel
 4) Geschmacksverstärker






- 5) geschwefelt
 6) Phosphat
 7) Süßungsmittel
 8) Aromen





- Allergene
 M) Milch
 E) Ei
 So) Soja
 F) Fisch
 Se) Sellerie
 S) Senf
 Ss) Sesam

- G) Glutenhaltiges Getreide
 G1) Weizen
 G2) Roggen
 G3) Dinkel
 G4) Hafer
 G5) Gerster

- Sf) Schalenfrüchte
 Sf1) Haselnuss
 Sf2) Erdnuss
 Sf3) Cashewnuss
 Sf4) Pistazie
 Sf5) Mandel



	Menü A	Menü B	DGE
Montag 29.07.2024	Gemüse-Gabelspaghetti ^{G1,Se} , Tomatensauce ^{G1} Reibekäse ^M , frisches Obst 		
Dienstag 30.07.2024		Ei in Senfsauce ^{G1,M} , Salzkartoffeln dazu Apfelmus 	
Mittwoch 31.07.2024		Gemüestabchen ^{G1,E,M} , Broccolirahmsauce ^{G1,M} , Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt ^M 	
Donnerstag 01.08.2024	2 Fischstäbchen ^{G1} mit Kräutersauce ^{G1,M} dazu Kartoffelpüree ^M , Weißkohl-Mandarinen-Rohkost 		
Freitag 02.08.2024	Bratwurstgulasch ^{G1,2,6} mit buntem Paprika und Tomaten dazu Kartoffelpüree ^M 		

	Menü A	Menü B	DGE
Montag 05.08.2024			Vanillemilchreis mit Zucker/Zimt, frisches Obst 
Dienstag 06.08.2024	Eieromelett ^{Se,M} , mit Rahmspinat ^{M,G1} und Salzkartoffeln dazu frisches Obst 		
Mittwoch 07.08.2024	Hähn.-Brustfilet Natur, Geflügelsauce ^{G1} , Apfelrotkraut, Salzkartoffeln 		
Donnerstag 08.08.2024	Frikadelle ^{G1,E,S,Se} , Bratensauce ^{G1} , Grüne Bohnen ^M , Salzkartoffeln 		
Freitag 09.08.2024		Pichelsteiner Eintopf (vegetarisch) $\frac{1}{2}$ Mehrkornbrötchen ^{G1,G2,G3,G4,G5,Ss} , Rote Grütze ^{G1} mit Vanillesauce ^M 