

GS  
Dernbach

Speisenvorschlag

Woche 23	Montag, 01.06.2026	Dienstag, 02.06.2026	Mittwoch, 03.06.2026	Donnerstag, 04.06.2026	Freitag, 05.06.2026
Menü A	<b>gebackene Gemüsekugeln</b>  mit Kartoffelpüree, Bratensauce und Erbsen-Möhren-Gemüse [3,A,Aa,Ab,AC,Ad,C,G]	<b>Linseneintopf</b>  mit Kartoffelstücken und Gemüsewürfeln, dazu ein Brötchen [A,Aa,Ab,Ac,Ad]	<b>Gulasch vom Gemüse</b>  in Rahmsauce, dazu Kartoffelklöße und Apfel-Rotkohl [9,G]	<b>Bio-Penne (Z)</b>  mit Ratatouillesauce, dazu Rohkost [A,Aa,Ab,Ac,Ad]	
Menü A 1	<b>Hähnchenbrustfilet natur</b>  mit Kartoffelpüree, Bratensauce und Erbsen-Möhren-Gemüse [3,G]				
Menü A2			<b>Putengulasch</b>  in Rahmsauce, dazu Kartoffelklöße und Apfel-Rotkohl [9,G]	<b>Bio-Penne (Z)</b>  mit Geflügel-Sahne-Soße, dazu Rohkost [A,Aa,Ab,Ac,Ad,G]	
Salat		<b>ein Wienerwürstchen vom Geflügel</b>  dazu Kartoffel-Salat mit Ei und ein Brötchen [2,3,8,9,Aa,C,G,I,J]			
<b>Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene :</b> 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) Phosphat, 9) Süßungsmittel A - Glutenhaltige Getreide: <b>Aa</b> enthält Gluten aus Weizen und Dinkel, <b>Ab</b> enthält Gluten aus Roggen, <b>Ac</b> enthält Gluten aus Gerste, <b>Ad</b> enthält Gluten aus Hafer, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch (einschließlich Laktose), H - Schalenfrüchte: <b>Ha</b> enthält Mandeln, <b>Hb</b> enthält Haselnüsse, <b>Hc</b> enthält Walnüsse, <b>Hd</b> enthält Cashewnüsse, <b>He</b> enthält Pecannüsse, <b>Hf</b> enthält Paranüsse, <b>Hg</b> enthält Pistazien, <b>Hh</b> enthält Macadamianüsse/Queenslandnüsse, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesamsamen, L - Schwefeldioxid und Sulphite[ab10mg/kg], M - Lupine, N - Weichtiere, Z- Hartweizenvollkornmehl					
Dessert	Saisonobst []	Knusperjoghurt [9,A,E,F,G,K,L]	Erdbeerquark [2,3,G]	einen Apfel []	