

06.07-10.07.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Lieblingsgericht	Gebratene Maultaschen vom Schwein mit Ei und brauner Soße (a1,c,g)	Rigatoni mit Hackfleisch-Sahnesoße vom Rind (a1,g)	Paniertes Putenschnitzel mit Rahmsauce und Spätzle (a1,c,g)	Currywurst von der Pute mit Currydipp und Röstkartoffeln (i,j) 8	Tagesangebot
Heimatküche	Dampfnudeln mit Vanillesauce (a1,c,g)	Schupfnudeln mit Ratatouille (a1,c,g)	Mediterraner Kartoffelauflauf mit Zucchini, Paprika und Zwiebel (g)	Vegetarischer Maultaschenauflauf in Tomatensoße mit Käse überbacken (a1,c,g)	Tagesangebot
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-Macadamianüsse, 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