



Fraiche Cuisine

Vom 19.05 bis 23.05.2025

KW: 21



	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Vorspeisen	X	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)	X	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)	X	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)	X	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)	X	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)
		Grünkernsalat ^z		Kohlrabi-Möhren-Salat ^z		Rotkohl-Salat ^z		Bulgur Salat ^{a1 k}		Krautsalat ^z
Hauptgericht 1	X	Pasta mit Brokkoli-Sahne-Soße ^e und Hähnchenstreifen ^g	X	Rinderhacksteak mit Paprikasoße ^g		Spätzle mit Käsesoße ^{e b a} und Röstzwiebeln		Hähnchen Gulasch	X	Fischfrikadellen ^c
Hauptgericht 2 (Vegetarisch)	X	Pasta mit Brokkoli-Sahne-Soße ^e	X	Vegetarische Nuggets mit Paprikasoße ^g	X		Vegetarische Gulasch	X	Veggie-Bällchen	
Gemüse				Grüne Bohnen	X	Gemüsemix				Erbsen
Beilagen		Nudeln ^a		Kartoffelbrei ^e				Kartoffeln	X	Kartoffel Gratin/Auflauf
				Reis				Reis		
				Nudeln ^a						
Nachspeise 1	X	Schoko-Joghurt ^e		Himbeer-Creme ^{e z}	X	Orangen-Quark ^{e z}		Knusper-Joghurt ^{e f L}	X	Müsli-Riegel ^{a d e f L1}
Nachspeise 2		Frisches Obst	X	Frisches Obst		Frisches Obst	X	Frisches Obst		Frisches Obst
Alternativen		1		2		5	X	4		3

Änderungen vorbehalten!

Wir bieten auch Laktose- und Glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 Schwefeldioxid | 6 Schwärzungsmittel | 7 Phosphat | 8 Milcheiweiß | 12 Taurin | 13 Phenylalaninquelle | 14 Süßungsmittel
 a Glutenhaltiges Getreide (nicht weiter gekennzeichnetes Getreide gilt als a1 Weizen) a2 Roggen a3 Hafer a4 Dinkel | b Eier | c Fisch | d Soja | e Milch (Laktose) | f Schalenfrüchte - f1 Mandeln f2 Haselnüsse f3 Walnüsse | g Sellerie | h Senf | j Sesamsamen | L Erdnüsse | n Lupinen | x Weichtiere | y Krebstiere | z Schwefeldioxid und Sulphite

**Wichtig!
 Aktuelle Allergenaussage
 auf täglichem Lieferschein**

Hinweis zum Haftungsausschluss:
 Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben beziehen sich auf die rezeptgemäß verwendeten Zutaten. In unserem Betrieb werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.
Änderungen vorbehalten!