



Fraiche Cuisine

21. - 25.09.2026

KW39



	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)
		Grüner Bohnensalat ^z		Rote Beete-Apfel-Salat ^z		Gurken-Mais-Salat ^z		Möhrensalat ^z		Couscous-Salat ^{a d z}
Hauptgericht 1	X	Nudelaufauf mit Geflügelschinken ^{ae}	X	Fischstäbchen ^{ac} mit Dip	X	Tomatensauce ^{ae} mit Rindfleisch	X	Indisches Butter-Chicken-Gemüse-Curry ^e		Kaiserschmarrn mit Vanillesauce ^{ea}
Hauptgericht 2 (Vegetarisch)	X	Nudelaufauf ^{ae} mit Gemüse	X	Veggie Happen ^a mit Dip	X	Tomatensuppe ^a		Indisches Gemüse-Curry ^e	X	
Gemüse				Möhren	X	buntes Gemüse				
Beilagen			X	Kartoffelpüree	X	Gnocchi	X	Reis		
				Reis				Nudeln		
				Nudeln				Kartoffeln		
Nachspeise 1		Beeren-Pudding ^e	X	Mandarinenquark ^{ez}		Pfirsich-Creme ^{e z}	X	Griespudding		
Nachspeise 2	X	Frisches Obst		Frisches Obst	X	Frisches Obst		Frisches Obst	X	Frisches Obst
Alternativen		6		7		9		8		10
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 rezepturmäßig 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!							