



ZU DEN DREI LINDEN

GASTRONOMIESERVICE

24.08. – 28.08.2026

Kunde:

	Menü A	Anzahl	Menü B	Anzahl
Montag 24.08.26	Nürnberger Würstchen in leichter Senfsauce mit Broccoli und Salzkartoffeln, Dessert (A,F1,D)	X	Sahnemilchreis mit Zimt und Zucker, Dessert(A,D,F1,1,7,9)	
Dienstag 25.08.26	2 gekochte Eier mit Rahmspinat und Kartoffelpüree, Dessert(A,D,F1,7,9)		Vegetarische Lasagne, Dessert (A,D,F1,N)	X
Mittwoch 26.08.26	Zarter Putenrollbraten mit Bratensauce mit feinen Erbsen und Salzkartoffeln	X	Feine Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce, Dessert(A,D, F1,7,9)	
Donnerstag 27.08.26	Rahmgeschnetztes mit Broccoli und Butterreis, Dessert (A,D,F1,M,N1)	X	Blumenkohl – Käse – Medaillon, Sesamkartoffeln mit Kräuterquark und Rohkost, Dessert (A,D,F1,N)	
Freitag 28.08.26	Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce, Sticks, Dessert (A,D,F1,M,L,7,9)	X	Farfalle Auflauf mit frischem Gemüse und Tomatensauce, Dessert (A,D,F1,N)	

Inhaltsstoffe:

A) Eier, (B) Sesam, (C) Soja, (D) Milch, (E) Lupinen, (F) Glutenhaltiges Getreide , (F1) Weizen, (F2) Roggen, (F3) Gerste, (F4) Hafer,
 (F5) Dinkel, (F6) Kamut, (G) Krebstiere, (H) Fisch, (I) Weichtiere, (J) Erdnüsse, (K) Schalenfrüchte, (K1) Mandeln, (K2) Haselnuss, (K3) Walnuss,
 (K4) Cashewnuss, (K5) Pekannuss, (K6) Paranuss, (K7) Pistazie, (K8) Macadamianuss, (L) Senf, (M) Sellerie, (N) Schwefeldioxid und Sulfite

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Zusatzstoffe:

(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Farbstoff, (5) geschwefelt, (6) gewachst, (7) Säuerungsmittel, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel