

Akademie

Fraiche Cuisine

02.02. - 06.02.2026

KW: 06



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeisen	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)
Hauptgericht 1	Grüner Bohnensalat ^z	Bunter-Reissalat ^z (Mais, Paprika, Gurken)	Weißkohlsalat ^z	Eisbergsalat mit Gurken ^d	Joghurtressing ^e
Hauptgericht 2 (Vegetarisch)	Rindergulasch	Gnocchi in milder Käse-Brokkoli-Sauce mit Geflügelschinken	Fischstäbchen ^{az} mit Kräuterquark ^e	Chili Con Carne ^{kg} (Rind, rote Bohnen, Mais)	Barbecue-Hähnchen (rauchige Paprika-Marinade)
Gemüse	Gemüsegulasch	Gnocchi in milder Käse-Brokkoli-Sauce	Veggie like Fischstäbchen ^a mit Kräuterquark ^e	Chili Sin Carne ^{kg} (Tofu, rote Bohnen, Mais)	Barbecue-Ratatouille (Gemüseragoût mit mild geräucherter Paprika)
Beilagen	Erbsen	Spätzle ^a	Spinat	Wedges	Brötchen ^a
Nachspeise 1	Kartoffeln	Reis	Reis	Nudeln ^a	Konfetti-Mais-Reis
Nachspeise 2	Vanille-Pudding ^e	Donuts a1 a2 b d e f	Kirsch-Quark ^{ez}	Joghurtcreme mit Keksen a1 b e f	Kartoffeln
Alternativen	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Aprikosen-Creme ^{ez}
	6	7	9	10	8

Änderungen vorbehalten!

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

1 Farbstoffe | 2 Konservierungssstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 Schwefelkohldioxid | 6 Schwärzungsmittel | 7 Phosphat | 8 Milchproteinweiß | 12 Taurin | 13 Phenylalaninquelle | 14 Süßungsmittel

a Glutenhaltiges Getreide (nicht weiter gekennzeichnetes Getreide gilt als a1 Weizen) a2 Roggen a3 Hafer a4 Dinkel a5 Eier | c Fisch | d Soja | e Milch (Laktose) | f Schalenfrüchte - f1 Mandeln f2 Haselnüsse f3 Walnüsse | g Sellerie | h Senf | i Sesamsamen | l Erdnüsse | n Lupinen | x Weichtiere | y Krebstiere | z Schwefelkohldioxid und Sulfite

Hinweis zum Härtungsausschluss:

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 von anderen Herstellern enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben beziehen sich auf die rezepturgenau 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!

Wichtig!
**Aktuelle Allergenaussage
 auf täglichem Lieferschein**