HZG Sigmaringen

vom 13.07.-17.07.2026 (KW 29) **(Änderungen vorbehalten)**

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 13.07.2026	Ungarisches Gulasch a, i mit Kartoffelknödeln 3,5 Blattsalat Apfel 7	Ravioli a, c, g mit Kräutersauce a, g, i Blattsalat Apfel 7
Dienstag 14.07.2026	Hähnchencordonbleu a, g mit Geflügelsauce a, g, i und Spirelli a, c Blattsalat , Vanillepudding g	Quinoa-Erbsen-Frikadellen (vegan) mit Kartoffelbrei 3,8,a, f, g, i, j und Tomatensauce a, i Blattsalat , Vanillepudding g
Mittwoch 15.07.2026	Chicken Nuggets a mit Pommes Frites und Coktaildip a, c,, j Blattsalat Beerenjoghurt g	Gefüllte Parikaschote mit Couscous a,g Paprikasauce a, i und Reis Blattsalat Beerenjoghurt g
Donnerstag 16.07.2026	Haschee a, i mit Hörnle a, c und Mischgemüse Rote Grütze	Semmelknödel a, c, g mit Pilzsauce a, g, i Blattsalat Rote Grütze
Freitag 17.07.2026		

Zusatzstoffe
1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst; 8=Phosphat; 9=Süßungsmittel; 10=Phenylalaninquelle; 11=koffeinhaltig; 12=mit Taurin
Fleischarten: Rind=R; Schwein=S; Geflügel=G

Allergene
a =Gluten (Weizen); b=Krebstiere; c=Ei; d=Fisch; e=Erdnüsse; f=Soja; g= Milch; h=Schalenfrüchte; i=Sellerie; j=Senf; k=Sesam; l=Schwefeldioxid/Sulfit; m=Lupine;; n=Weichtiere