

Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Klare Brühe mit Einlage (WZ,B,C,D,L)	Pasta Bolognese vom Rind (B,D,C,D,L,WZ)	Kichererbsecurry mit Reis (B,C,WZ,D,L)	Geflügel-Gulasch mit Salzkartoffel (B,C,D,L,2,3)	Fischstäbchen(G,WZ,D,2), Kartoffelsalat(B,C) und Sauce Remoulade(D,M,L)
Vegetarisch	Klare Brühe mit Einlage (WZ,B,C,D,L)	Pasta mit Gemüsebolognese (B,D,WZ)	Kichererbsecurry mit Reis (B,C,WZ,D,L)is	Pilzragout mit Salzkartoffel (B,C,D,I,L,2)	Gemüsenuggets, Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (WZ,B,C,D,M,L)
Nachspeise/ Vorspeise	Kaiserschmarrn(B,C,D,WZ) mit Apfelmus (2,3)	Vanillecreme(B,C,D,2,1)	Gemischter Salat	Schokoladenpudding (B,C,D,2,1)	frisches Obst

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 mit Taurin, 13 mit Süßungsmittel, 14 gentechnisch verändert

Allergene: A glutenhaltige Getreide Weizen(WZ), Roggen (RG) Gerste (GE), Hafer (HF), Dinkel(DK), Kamut(KM), B Laktose, C Milchprodukte, D Eier, E Erdnüsse, F Soja, G Fisch, H Krebstiere, Weichtiere, I Nüsse/Schalenfrüchte Mandeln(Ma), Haselnüsse(HN), Walnüsse(WN), Cashewnüsse (CN), Pecanüsse(PCN), Paranüsse(PN), Pistazien(Pist), Macadamianüsse(MN), K Schwefeldioxid/Sulfite, L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Lupine

Grundsätzlich können in allen Gerichten Spuren von deklarationspflichtigen Allergenen vorhanden sein, Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.