

Woche 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Gnocchi in Tomatensoße (WZ,B,C,D,L)	Grillhähnchen mit Paprikasoße und Reis (WZ,B,C,D,L)	Putenwiener mit Kartoffel-Gurken-Salat und Ketchup (M,L,B,C,D,2,3Ma)	Saisonale Gemüsecremesuppe (L,B,C)	Fischpflanzlerl an Dillsoße und Kartoffel (WZ,C,D,B,G,M,L)
Vegetarisch	Gnocchi in Tomatensoße (WZ,B,C,D,L)	Gemüse-Reis-Pfanne (WZ,B,C,D,L)	Gemüse-Nuggets mit Kartoffel-Gurken-Salat und Ketchup (M,L,B,C,D,2,Ma)	Saisonale Gemüsecremesuppe (L,B,C)	Gemüsepflanzlerl an Kräutersoße und Kartoffel (WZ,B,C,D,L)
Nachspeise/ Vorspeise	Vanillepudding (B,C,D,2,I)	Gemischter Salat	Früchtequark (B,C)	süßer Quarkauflauf (B,C,D)	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.