

Woche 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Saisonelle Gemüsesuppe (WZ,C,B,D,I,L)	Hähnchensteak auf Tomaten-Kräutersoße und Nudeln (WZ,C,B,D,I,L)	Käsespätzle (WZ,L,M,2,3)	Hähnchen Nuggets mit Kartoffelpüree (WZ,D,I,L)	Backfisch, Sauce Remoulade und Kartoffel (WZ,B,C,G)
Vegetarisch	Saisonelle Gemüsesuppe (WZ,C,B,D,I,L)	Nudeln in Tomatensoße und gegrilltem Gemüse (WZ,C,B,D,I,L)	Käsespätzle (WZ,L,M,2,3)	Gemüse Nuggets mit Kartoffelpüree (WZ,C,B,D,I,L)	Rührei, Spinat und Kartoffel (WZ,B,C,D)
Nachspeise/ Vorspeise	Germknödel mit Vanillesoße (WZ,C,B,D,G,2,3)	Donuts (2,3,C,B)	Gemischter Salat	Frisches Obst	Pudding (B,C)

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.