

Woche 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Linsenragout mit Nudeln (B,C,M,L,O,)	Saisonale Gemüsesuppe (WZ,C,B,D,4)	Hähnchencurry mit Reis (B,C,E,F,N,L)	Auflauf mit Hackfleisch, Kartoffel und Gemüse (WZ,B,C,D)	Seelachs paniert mit Kräutersoße, und Kartoffelpüree (B,C,G,I,L)
Vegetarisch	Linsenragout mit Nudeln (B,C,M,L,O,)	Saisonale Gemüsesuppe (WZ,B,C,D,4)	Gemüsecurry mit Reis (B,C,E,F,N,L)	Kartoffelauflauf mit Gemüse (WZ,B,C,D)	Gemüse-Nuggets mit Kräutersoße, und Kartoffelpüree (B,C,I,L)
Nachspeise/ Vorspeise	Joghurtcreme (B,C)	Süßer Quarkauflauf (B,C,1,2)	kleines Kuchenstück (WZ,C,B,D,2)	gemischter Salat	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), Pecannüsse(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.