

Woche 6	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Spätzle an Rahmsoße und Karottengemüse (WZ,C,B,D,2,I)	Saisonelle Gemüsesuppe (WZ,B,C)	Geflügelschnitzel paniert mit Kartoffelsalat (WZ,D,L,M)	Pizzastück mit Putenschinken und Putensalami (WZ,C,B,D,L,2,3)	Kartoffeleintopf mit Putenwiener (WZ,C,B,D,L,2,3)
Vegetarisch	Spätzle an Rahmsoße und Karottengemüse (WZ,C,B,D,2,I)	Saisonelle Gemüsesuppe (WZ,B,C)	Gemüseschnitzel mit Kartoffelsalat (WZ,D,I,L)	Pizzastück mit Gemüse (WZ,C,B,D,L)	Kartoffeleintopf (WZ,C,B,D,L)
Nachspeise/ Vorspeise	Früchtequark (WZ,B,C,D)	Dampfnudel mit Vanillesoße (WZ,B,C)	Schokoladenpudding (B,C,I,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), 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.