

Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Klare Brühe mit Einlage mit Semmel (WZ,B,C,D,L)	Pasta Bolognese vom Rind (B,D,C,D,L,WZ)	Kichererbsencurry mit Reis (B,C,WZ,D,L)	Putengulasch mit Salzkartoffel (B,C,D,L,2,3)	Fischstäbchen(G,WZ,D,2), Kartoffelsalat und Sauce Remoulade(B,C,D,M,L)
Vegetarisch	Klare Brühe mit Einlage mit Semmel (WZ,B,C,D,L)	Pasta mit Gemüsebolognese (B,D,WZ)	Kichererbsecurry mit Reis (B,C,WZ,D,L)	Pilzgulasch mit Salzkartoffel (B,C,D,I,L,2)	Gemüseuggets, Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (WZ,B,C,D,M,L)
Nachspeise/ Vorspeise	Kaiserschmarrn(B,C,D,WZ) mit Apfelmus (2,3)	Vanillepudding(B,C,D,2,1)	Salat	frisches Obst	Schokoladenpudding (B,C,D,2,1)

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.