

Woche 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Hähnchencurry mit Reis (B,C,E,F,N,L)	Gemüsebrühe mit Einlage und Flädle (WZ,C,B,D,4)	Rinderfrikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat (WZ,B,C,M,L,O,1,2)	Spinat-Ricotta-Tortellini in Tomatensoße (WZ,B,C,D)	Seelachs paniert mit Kräutersoße, und Kartoffelstampf (B,C,G,I,L)
Vegetarisch	Gemüsecurry mit Reis (B,C,E,F,N,L)	Gemüsebrühe mit Einlage und Flädle (WZ,B,C,D,4)	Gemüsepflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat (WZ,B,C,M,L,O,1,2)	Spinat-Ricotta-Tortellini in Tomatensoße (WZ,B,C,D)	Gemüse-Nuggets mit Kräutersoße, und Kartoffelstampf (B,C,I,L)
Nachspeise	frisches Obst	süßer Quarkauflauf (B,C,1,2)	kleines Kuchenstück (WZ,C,B,D,2)	Tomaten-Gurkensalat	Joghurtcreme (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), 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.