

Woche 6	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Saisonelle Gemüsesuppe mit Semmel (WZ,B,C)	Spinatknödel auf Tomatenragout (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	Saisonelle Gemüsesuppe mit Semmel (WZ,B,C)	Spinatknödel auf Tomatenragout (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	Dampfnudel mit Vanillesoße (WZ,B,C)	Früchtequark (WZ,B,C,D)	Schokoladenpudding (B,C,I,2)	gemischter Salat	Joghurt (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.