

Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Grießnockerlsuppe Mit Semmel (WZ,B,C,D,L)	Pasta Bolognese (B,D,C,D,L,WZ)	Kichererbsencurry mit Reis B,C,WZ,D,L)	Rinderfrikadelle mit Rahmsoße, Kartoffel- Karottenstampf (B,C,D,L,2,3)	Fischstäbchen(G,WZ,D,2), Kartoffelsalat(B,C) und Sauce Remoulade(D,M,L)
Vegetarisch	Grießnockerlsuppe Mit Semmel (WZ,B,C,D,L)	Pasta mit Gemüsebolognese (B,D,WZ)	Kichererbsecurry mit Reis (B,C,WZ,D,L)is	Gemüsefrikadelle mit Rahmsoße, Kartoffel- Karottenstampf (B,C,D,I,L,2)	Gemüsenuggets, Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (WZ,B,C,D,M,L)
Nachspeise/ Vorspeise	Kaiserschmarrn(B,C,D,WZ) mit Apfelmus (2,3)	Vanillecreme(B,C,D,2,1)	Tomaten-Gurkensalat	Gemüsesticks	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.