

Woche 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Gnocchi in Paprika Zuchinisoße (WZ,C,B,D,I,2)	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Wiener dazu Baguette (WZ,C,B,D,I,L)	Käsespätzle (WZ,L,M,2,3)	Puten Hot Dog (WZ,D,I,L)	Germknödel mit Vanillesoße (WZ,C,B,D,G,2,3)
Vegetarisch	Gnocchi in Paprika Zuchinisoße (WZ,C,B,D,I,2)	Kartoffelsuppe mit Einlage und Semmel (WZ,L,M)	Käsespätzle (WZ,L,M,2,3)	Vegetarischer Hot Dog (WZ,C,B,D,I,L)	Germknödel mit Vanillesoße (WZ,C,B,D,G,2,3)
Nachspeise/ Vorspeise	Donuts (2,3,C,B)	frisches Obst	Kleiner Eisbecher (F,1,2,8)	Rohkostsalat	Gemüsesticks

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.