

Woche 6	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Reisfleisch mit Hähnchen und mediterranem Gemüse (WZ,C,B,D,2,I)	Gemüsecremesuppe (WZ,B,C)	Geflügelschnitzel paniert mit Kartoffelsalat (WZ,D,L,M)	Pizzastück mit Putenschinken und Gemüsewürfel (WZ,C,B,D,L,2,3)	Spätzle-Spinatauflauf mit Käse überbacken (WZ,B,C,D,L)
Vegetarisch	Reispfanne mit mediterranem Gemüse (WZ,D,L)	Gemüsecremesuppe (WZ,B,C)	Gemüseschnitzel mit Kartoffelsalat (WZ,D,I,L)	Pizzastück mit Gemüse (WZ,C,B,D,L)	Spätzle-Spinatauflauf mit Käse überbacken (WZ,B,C,D,L)
Nachspeise/ Vorspeise	kleines Kuchenstück (WZ,B,C,D)	Gemüsesticks mit Dip (C)	Schokoladenpudding (B,C,I,2)	Gemischter Salat	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.