

Montag	***	Dienstag	***	Mittwoch	***	Donnerstag	***	Freitag	***
Frische Salate Frenchdressing Kräuterdressing	2,4,5,10 2,4,5,10	Frische Salate Frenchdressing Kräuterdressing	2,4,5,10 2,4,5,10	Frische Salate Frenchdressing Kräuterdressing	2,4,5,10 2,4,5,10	Frische Salate Frenchdressing Kräuterdressing	2,4,5,10 2,4,5,10	Frische Salate Frenchdressing Kräuterdressing	2,4,5,10 2,4,5,10
Gechnetzeltes Mediterraner Art, Pennnudeln und Salate der Saison	FP,2, 1a.,4,	Laugenburger mit Putenschnitzel, dazu Pommes und versch., Dips	1a.,13, 1a.,2,4,B	Schweineroulade, dazu Semmelknödel u. Salate der Saison	1a.,2,10 1a.,2,4,	Spaghetti Bolognese, dazu Hartkäse und Salate der Sasion	1a.,4, FR 2,4,B	Wechselndes Tagesangebot	
Cousous Bratlinge dazu Rahm - gemüse und Salate der Saison	1a.,2,4, 2	Gemüsemedaillon dazu Spätzle veg., Bratensauce und Salate der Saison	1a.,2,4, 1a.,4, 2	Käseschnitzel, Thymiankartoffeln Preiselbeersauce Salate der Saison	1a.,2,4, 2	Hausgemachte Gemüselasagne, dazu Salate der Saison	1a.,2,4,	Wechselndes Tagesangebot	

**\*\* Allergene**

- 1a. Glutenhaltiges Getreide: aus Weizen, Dinkel, Emmer, Einkorn, Khorasan  
 1b. Glutenhaltiges Getreide: aus Roggen  
 1c. Glutenhaltiges Getreide: aus Gerste  
 1d. Glutenhaltiges Getreide: aus Hafer  
 1e. Glutenhaltiges Getreide: Hybridgetreide  
 2. Milch- und Milcherzeugnisse  
 3. Fisch- und Fischprodukte  
 4. Eier und Eierzeugnisse  
 5. Sellerie- und Sellerieerzeugnisse

- 6a. Schalenfrüchte Mandeln  
 6b. Schalenfrüchte Haselnuss  
 6c. Schalenfrüchte Walnuss  
 6d. Schalenfrüchte Cashewnuss  
 6e. Schalenfrüchte Pecannuss  
 6f. Schalenfrüchte Macadamianuss  
 6g. Schalenfrüchte Paranuss  
 6h. Schalenfrüchte Pistazie

7. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  
 8. Schwefeldioxid und Sulfite  
 9. Soja und Sojaerzeugnisse  
 10. Senf und Senferzeugnisse  
 11. Sesam und Sesamerzeugnisse  
 12. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse  
 13. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse  
 14. Lupine und Lupinenerzeugnisse

**\* Zusatzstoffe**

- A. mit Farbstoff(en)  
 B. mit Konservierungsstoff(en)  
 C. mit Antioxidationsmittel  
 D. mit Geschmacksverstärker(n)  
 E. mit Schwefeldioxid  
 F. mit Phosphat  
 G. mit Eisensalzen  
 H. mit Überzugsmitteln  
 I. mit Süßstoff

FS = Fleisch vom Schwein

FR = Fleisch vom Rind

FH = Fleisch vom Huhn

FP = Putenfleisch