

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
Fleischnällchen, dazu Spätzle, Jägersauce und Salate der Saison	FR,1a.,4, 1a.,4, 2	Indisches Butter Chicken, dazu Basmatireis und Salate der Saison	2,6d., 2	Cordon Bleu, dazu Croquettes, Ketchup und Rahmgemüse	FP,1a.,2,4 4 2	Maultaschen in Tomatensauce überbacken,dazu Salate der Saison	FS,1a.,4,5 2	Wechselndes Tagesangebot	2
Köttbullar vegan, Salzkartoffeln, Kräuterquark, Blumenkohlgem.,	1a.,5,9, 2	Tagessuppe Quarkauflauf mit Beeren, dazu Vanille-Zimtsauce	1a.,2,4, 1a.,2,4, 2	Spinat Käseknödel dazu Spargel - ragout, Gemüse- sticks und Dip	1a.,2,4, 2 2	Vegi Gefüllter Paprika in Tomatensauce, Kartoffelpüree,	1a.,2,4, 2,C	Wechselndes Tagesangebot	
						Salate der Saison	2		

**** 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 Lupinerzeugnisse

*** 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