

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
Kalbsragout Brunoise, dazu Fusillnudeln und Rohkostsalat	2 1a.,4	Schweinerücken mit med. Kruste, Rosmarinkartoffel und Herbstgem.	2,5 2	Fleischkühle, dazu Bandnudeln, Pfefferlingssoße und Salat	FS,FR, 1a.,4 2	Cordon bleu,dazu Country Cubes,Ketchup und Salat	FS,1a.,2 2	Cevapcici, dazu Djuvecreis, Zaziki und griechischer Hirtensalat	FR,1a.,2 2
Italienisches Ravioli Gemüse - gratin, dazu Salate der Saison	1a.,2,4,5,	Kaiserschmarrn, dazu Apfelmus Zucker - Zimt	1a.,2,4,	Bretzgaknödel, mit Pfefferlingssoße und Salatteller	1a.,2,4, 2	Veganes Schnitzel, Salzkartoffeln, und Zucchini - Paprikagemüse	1a., 2	Vegetarischer Linseneintopf, dazu Baguette und Nachtisch	1a., 2

**** Allergene**

- 1a. Glutenthaltiges Getreide: aus Weizen, Dinkel, Emmer, Einkorn, Khorasan
- 1b. Glutenthaltiges Getreide: aus Roggen
- 1c. Glutenthaltiges Getreide: aus Gerste
- 1d. Glutenthaltiges Getreide: aus Hafer
- 1e. Glutenthaltiges 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