



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1				
Geflügelbratwurst ^{10, G, J, 11} mit Bratensauce und Ofenkartoffeln	Schweinegeschnetzeltes mit Paprikastreifen dazu Spätzle ^{Aa}	Hühnerfrikassee ^{G, I} mit Vollkornreis und Gurkensalat ^{2, 3, 7}	Fischstäbchen ^{Aa, D} mit Kartoffelpüree ^{G, L} und Mayonnaise ^{1, 3, C, J}	Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeln, Gemüse und Knöpfe dazu Brötchen ^{Aa, Ab, Ac, F, G}
Menü 2				
Blumenkohl-Kartoffelgratin ^{3, 5, C, G, L} dazu Karottensalat ^{2, 3, 8}	Gemüsemaultaschen ^{Aa, C, I} mit vegetarischer Bratensauce und Kartoffelsalat ^{2, 3, 5, I, J, L}	Milde Gemüsecremesuppe, ^{F, G, I} Apfelküchle mit ^{Aa, C, G} Zimt & Zucker	Spätzle ^{Aa, C} mit Rahmsauce ^{1, 2, 5, Aa, G, I, L, 13} dazu Beilagensalat ^{3, 5, L}	
Dessert				
Obststück	Waldfruchtjoghurt ^{1, G}	Obststück	Berliner mit Himbeerfüllung ^{Aa, C}	

A = enthält glutenhaltiges Getreide
(a = Weizen sowie Dinkel und
Khorasan-Weizen, b = Roggen,
c = Gerste, d = Hafer);
B = enthält Krebstiere; C = enthält Ei;
D = enthält Fisch; E = enthält
Erdnuss;
F = enthält Soja

G = enthält Milch (einschließlich
Laktose);
H = enthält Schalenfrüchte (a =
Mandeln,
b = Haselnüsse, c = Walnüsse,
d = Kaschunüsse, e = Pecannüsse,
f = Paranüsse, g = Pistazien,
h = Macadamia- oder
Queenslandnüsse)

I = enthält Sellerie; J = enthält Senf;
K = enthält Sesam; L = enthält
Schwefeldioxid und Sulphite
M = enthält Lupine;
N = enthält Weichtiere

1 = mit Farbstoff; 2 = mit
Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel;
4 = mit Geschmacksverstärker;
5 = geschwefelt;
6 = geschwärzt;
7 = mit Süßungsmittel;
8 = mit einer Zuckerart und
Süßungsmitteln

9 = enthält eine Phenylalaninquelle
(zusätzlich zur Angabe mit
Süßungsmittel);
10 = mit Phosphat (bei
Fleischerzeugnissen);
11 = mit Milcheiweiß (bei
Fleischerzeugnissen)
12 = mit Eiklar (bei
Fleischerzeugnissen);
13 = mit Alkohol; 14 = chininhaltig;
15 = koffeinhaltig; 16 = mit
kakaohaltiger Fettglasur; 17 = mit
Persipan

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.
Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf nicht gekennzeichnete Speisen kann trotz aller Vorsicht nicht vollkommen ausgeschlossen werden.