



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>				
Cevapcici vom Rind <sup>10, Aa, Ac, C, J, 12</sup> dazu Tomatenreis und Weißkrautsalat <sup>3, 5, L</sup>	Schupfnudeln mit <sup>Aa, C</sup> Schinken-Sahne-Sauce (Pute) <sup>2, 3, 10, F, G, I</sup>	Gemüse Eintopf mit Geflügelklößchen <sup>Aa, C, G, I, J</sup> dazu Brötchen <sup>Aa, Ab, Ac, F, G</sup>		
<b>Menü 2</b>				
Gemüsefrikadelle <sup>Aa, C</sup> mit Kartoffelpüree <sup>3, 5, G, L</sup> und Fingermöhren <sup>G</sup>	Blumenkohl-Kartoffelaufauf <sup>3, 5, C, G, L</sup> dazu Gurkensalat <sup>2, 3, 7</sup>	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung <sup>Aa, C, G</sup> dazu Käse-Sahne-Sauce <sup>G</sup> und Karottensalat <sup>2, 3, 8</sup>		
<b>Dessert</b>				
Stückobst als Dessert	Schokopudding <sup>G</sup>	Windbeutel (gefüllt mit Vanillecreme) <sup>Aa, C, G</sup>		

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.