



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>				
Rindergeschneitztes mit Paprikastreifen dazu Spätzle <sup>Aa, C</sup>	Hähnchencurry mit Gemüse <sup>G, J</sup> dazu Langkornreis	Hühnersuppen-Eintopf <sup>1, 2, F, I</sup> dazu Brot <sup>15, Aa, Ab</sup>	Fischstäbchen <sup>Aa, D</sup> mit Reis und Ketchup <sup>2, 8, I, J</sup>	
<b>Menü 2</b>				
Gemüselasagne <sup>1, 2, Aa, C, F, G, I</sup> dazu Karottensalat <sup>2, 3, 8</sup>	Karotten-Kartoffelragout mit <sup>3, 5,</sup> F, G, I, L Brokkoli Nuss Ecke <sup>Aa, Ad, Ha, Hb</sup>	Gnocchi-Gemüse-Pfanne <sup>Aa</sup>	Karottensuppe, <sup>G</sup> Kaiserschmarrn <sup>Aa, C, G</sup> mit Vanillesauce <sup>1, G</sup>	Nudeln <sup>Aa</sup> mit Tomatensauce und geriebenem Käse <sup>G</sup>
<b>Dessert</b>				
Stückobst	Erdbeerpudding <sup>G</sup>	Milchreis <sup>G</sup>	Stückobst	

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.