

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1				
Gabelspaghetti ^{Aa} mit Bolognesesauce (Rind) ^I dazu geriebener Käse ^G	Erbseneintopf mit ^{G, I, L} Würstchenringen (Geflügel) dazu Brötchen ^{Aa, Ab, Ac, F, G}	Maultaschen (vom Schwein) ^{Aa,} ^{C, I} mit Bratensauce und Kartoffelsalat ^{2, 3, 5, I, J, L}	Seelachsfilet ^D mit Ofenkartoffel und Remouladensauce ^{1, 2, 3, 7, 8,} ^{Aa, C, J}	Hähnchensteak mit Vollkornreis und Karottensauce ^G
Menü 2				
Gemüseauflauf ^{1, 2, C, F, G, I} dazu Karottensalat ^{2, 3, 8}	Bulgur-Gemüse-Pfanne ^{Aa} mit Hirtenkäse ^G dazu Beilagensalat ^{3, 5, L}	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung ^{Aa, C, G} dazu Sahnesauce ^{1, 2, Aa, F, G, I}	Brokkolicremesuppe, ^{1, 2, F, G, I} Pfannkuchen mit ^{Aa, C, G} Aprikosenmarmelade ^{2, 3}	
Menü U3 Dessert				
Obststück	Apfelkompott ³	Windbeutel (gefüllt mit Vanillecreme) ^{Aa, C, G}	Obststück	

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.