



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1				
Schweinegeschnetzeltes mit Paprikastreifen dazu Spätzle ^{Aa}	Geflügelbratwurst ^{10, G, J, 11} mit Bratensauce und Kartoffelsalat ^{2, 3, 5, I, J, L}	Hühnerfrikassee ^{G, I} mit Vollkornreis und Weißkrautsalat ^{1, 2, 3, 8, C, G, I, J}	Fischstäbchen ^{Aa, D} mit Kartoffelpüree ^{G, L} und Ketchup ^{2, 8, I, J}	Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeln, Gemüse und Knöpfe dazu Brötchen ^{Aa, Ab, Ac, F, G}
Menü 2				
Farfalle (Schmetterlingsnudeln) ^{Aa} mit Käse-Sahne-Sauce ^G dazu Karottensalat ^{2, 3, 8}	Vegetarische Gemüsefrittata ^{C, F, G, I} mit cremiger Tomatensauce	Milde Gemüsecremesuppe, ^{F, G, I} Apfelkühle 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	Schokokuchen ^{Aa, C, G}	Heidelbeerquark ^G

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.