

Woche 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Ofenkartoffel Sour-Cream (WZ,B,C,D,L)	Pasta Bolognese vom Rind (WZ,B,C,D,L)	Saisonelle Gemüsesuppe (B,8,)	Pizzastück mit Putenschinken (WZ,C,B,D,L,2,3) (B,C)	Würstchen-Gulasch vom Geflügel, dazu Reis (2,3,L,M)
Vegetarisch	Ofenkartoffel Sour-Cream (WZ,B,C,D,L)	Pasta mit Gemüsebolognese (WZ,B,C,D,L)	Saisonelle Gemüsesuppe (B,8,)	Pizzastück mit Gemüse (WZ,C,B,D,L)	Mediterrane Gemüsepfanne mit Reis (C,B,D,L)
Nachspeise/ Vorspeise	Grießpudding (WZ,B,C,D,2)	Bratapfel mit Vanillesoße (C,B,2)	Milchreis Mit Zimt&Zucker (WZ,B,C,D,2)	Rohkostsalat	frisches Obst

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 mit Taurin, 13 mit Süßungsmittel, 14 gentechnisch verändert

Allergene: A glutenhaltige Getreide Weizen(WZ), Roggen (RG) Gerste (GE), Hafer (HF), Dinkel(DK), Kamut(KM), B Laktose, C Milchprodukte, D Eier, E Erdnüsse, F Soja, G Fisch, H Krebstiere, Weichtiere, I Nüsse/Schalenfrüchte Mandeln(Ma), Haselnüsse(HN), Walnüsse(WN), Cashewnüsse (CN), Pecanüsse(PCN), Paranüsse(PN), Pistazien(Pist), Macadamianüsse(MN), K Schwefeldioxid/Sulfite, L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Lupine

Grundsätzlich können in allen Gerichten Spuren von deklarationspflichtigen Allergenen vorhanden sein, Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.