

Woche 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Hähnchencurry mit Reis (B,C,E,F,N,L)	Saisonale Gemüsesuppe (WZ,C,B,D,4)	Linsenragout mit Nudeln (,B,C,M,L,O)	Nudelauflauf mit Hackfleisch und mediterranem Gemüse (WZ,B,C,D)	Seelachs paniert mit Kräutersoße, und Kartoffel (B,C,G,I,L)
Vegetarisch	Gemüsecurry mit Reis (B,C,E,F,N,L)	Saisonale Gemüsesuppe (WZ,B,C,D,4)	Linsenragout mit Nudeln (B,C,M,L,O,)	Nudelauflauf mit mediterranem Gemüse (WZ,B,C,D)	Gemüse-Nuggets mit Kräutersoße, und Kartoffel (B,C,I,L)
Nachspeise/ Vorspeise	Joghurtcreme (B,C)	Süßer Quarkauflauf (B,C,1,2)	kleines Kuchenstück (WZ,C,B,D,2)	gemischer Salat	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), Pecannüsse(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.