

KW 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Mischkost)	Spätzle ∇ c a a1 Champignons in Frischkäse-Sauce g	Blumenkohlcremesuppe i g Vollkornbrötchen a3 k a4 a2 a a1	Fischrikadelle j d a a1 Zitronendip g Kartoffel-Ratatouille	Puten-Gyros & Tsatsiki mit Gurke g Ofenkartoffel	Bio-Spiralnudeln a a1 Grünkern-Bolognese i a6 a Grana Padano 2 c g
Menü 2 (guten- und laktosefrei)	Gnocchi c ~ Champignons in Frischkäse-Sauce ∞ f	~ Blumenkohlcremesuppe i f ~ Kaiserbrötchen f	Rotbarschfilet 8 d ~ Zitronendip ∞ Kartoffel-Ratatouille	Puten-Gyros & ~Tsatsiki mit Gurke Ofenkartoffel	~ Spiralnudeln Tomatensauce ~ Granvegano
Menü 3 (ovolaktovegetarisch)	Spätzle ∇ c a a1 Champignons in Frischkäse-Sauce g	Blumenkohlcremesuppe i g Vollkornbrötchen a3 k a4 a2 a a1	Sellerieschnitzel i c a8 a1 Zitronendip g Kartoffel-Ratatouille	gebratenes Wurzelgemüse i Tsatsiki mit Gurke g Ofenkartoffel	Bio-Spiralnudeln a a1 Grünkern-Bolognese i a6 a Grana Padano 2 c g
Salat/Rohkost		Bunter Salat Honig-Senf-Dressing 3 l			Karottensticks ∇ ∞ Gurkensticks ∇ ∞
Obst/Dessert	Grießbrei g a a1 Beerensauce	Apfel ∇ ∞	Clementine ∇ ∞ z	Banane ∇ ∞	Himbeer-Joghurt g Keksbrösel g a a1
Dessert (gluten- und laktosefrei)	~ Schokoladen-Muffin c	Apfel ∇ ∞	Clementine ∇ ∞ z	Banane ∇ ∞	~ Fruchtjoghurt laktosefrei g

Allergene Inhaltsstoffe

a Gluten
a2 Roggen
a4 Hafer
a8 Hybridstämme (Gluten)
d Fisch
g Milch und Milcherzeugnisse
i Sellerie
k Sesam
z Zitrusfrucht

a1 Weizen
a3 Gerste (Malz)
a6 Dinkel/ Grünkern
c Eier
f Soja
g1 Milcheiweiß
j Senf
l Schwefeldioxid und Sulphite

Zusatzstoffe

2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel
8 mit Phosphat

Eigenschaften

& Muskelfleisch
∇ Vegetarisch
∞ Vegan