

	" Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet"					
	KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		06. Mai	07. Mai	08. Mai	09. Mai	10. Mai
	Essen I	Linsen Daal MP mit Knusperbrötchen GL1,GL3 Mango Lassi MP	Hähnchen Gyros (mit Zwiebeln) mit Tzatziki MP und Reis	Spirelli Tricolor GL1 mit Tomaten- Sahnesoße GL1,MP,SL	Christi	Durii alaa wataa a
	Essen II		Seitan Gyros SJ,SL,GL1 (mit Zwiebeln) mit Tzatziki MP und Reis		Himmelfahrt	Brückentag

GL = enthält Glutenhaltiges Getreide: GL1= enthält Weizen, GL2= enthält Roggen, GL3= enthält Gerste, GL4= enthält Hafer, GL5= enthäl Dinkel, GL6= enthält Kamut, GL7= enthält Emmer

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse SE = enthält Senf und Senferzeugnisse WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN =enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse SS = enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite ² mit Nitritpökelsalz

NÜ = enthält Schalenfrüchte: NÜ1= enthält Mandel, NÜ2=enthält Haselnuss, NÜ3=enthält Walnuss, NÜ4=enthält Cashewnuss, NÜ5=enthält Pecannuss, NÜ6=enthält Paranuss NÜ7=enthält Pistazie, NÜ8=enthält Macadamianuss und NÜ9=enthält Queenslandnuss

"Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung

1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

"Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden."