

" Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet"

KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	19. Mai	20. Mai	21. Mai	22. Mai	23. Mai
Essen I	Kartoffel-Gemüse Eintopf SL mit einem Knusperbrötchen GL1, GL3	Helle Hackfleisch-Rahmsoße MP, SL mit Möhren und Erbsen und Reis	Spirelli Nudeln GL1 mit Roter Pestosoße GL1, SL	Seelachs FI mit mediterraner Gemüsesoße GL1 (Aubergine Zucchini, Paprika, Tomate) und Gnocchi GL1	Pfannkuchen GL1, MP, EI mit Vanille- Quarkcreme MP
	Mango- Lassi MP				
Essen II		Helle Seitan Hackfleisch-Rahmsoße MP, SL mit Möhren und Erbsen und Reis		Bratfilet SJ, SL , mediterraner Gemüsesoße GL1 (Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate) und Gnocchi GL1	

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

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

EI = enthält Ei und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

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 Sesamsamerzeugnisse

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.“