

Alle angebotenen Speisen sind zu 100% aus Bio (Kontrollstelle: DE-ÖKO-006), Ausnahme Fisch und Fischprodukte.

KW 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	21. Apr	22. Apr	23. Apr	24. Apr	25. Apr
Essen I	Ostermontag	Kartoffel-Möhren Ragout MP,SL mit Wiener-Wurst SL mit saisonalem Gemüse, Soßen und Beilagen vom Buffet	Grießbrei MP,GL1 mit Roter Fruchtsoße mit saisonalem Gemüse, Soßen und Beilagen vom Buffet	Fisch GL1,FI mit saisonalem Gemüse, Soßen und Beilagen vom Buffet	Überraschungstag mit saisonalem Gemüse, Soßen und Beilagen vom Buffet
Essen II		Kartoffel-Möhren Ragout MP,SL mit Tofu Wurst GL1,SJ mit saisonalem Gemüse, Soßen und Beilagen vom Buffet		Zwei Gemüse Reissticks GL1,GL5,MP mit saisonalem Gemüse, Soßen und Beilagen vom Buffet	
Essen III		Nudel-Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	Nudel-Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	Nudel-Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	
Menü I bis III inklusive Salat-Buffet (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Essen IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit verschiedenen hausgemachten Dressings	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit verschiedenen hausgemachten Dressings	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit verschiedenen hausgemachten Dressings	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit verschiedenen hausgemachten Dressings	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit verschiedenen hausgemachten Dressings

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 Sellerierzeugnisse

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 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 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.“