



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

KW 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	22. Sep	23. Sep	24. Sep	25. Sep	26. Sep
Essen I	Gemüse Eintopf SL mit Muschelnudeln GL	Rinder Frikadelle EI, GL1 mit Bohnen, vegetarischer Bratensoße SL,SE und Kartoffeln	Penne GL1 mit Pestosoße MP,SL und Geriebenen Käse MP	Alaska Seelachs FI,GL1 gebacken mit Möhren, Rahmsoße SL,MP und Cous Cous GL1	Milchreis MP mit Kirschkompott
	Schoko Grießbrei MP,GL1				
Essen II		Vegetarische Bällchen SJ,GL1,GL5 mit Bohnen, vegetarischer Bratensoße SL und Kartoffeln		Bärlauch Bratfilet SJ,SL mit Möhren, Rahmsoße SL,MP und Cous Cous GL1	

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

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 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.“