

| Alle angebotenen Speisen sind zu 100% aus Bio (Kontrollstelle: DE-ÖKO-006), Ausnahme Fisch und Fischprodukte. | | | | | |
|---|--|--|--|---|--------------------------|
| KW 43 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
| | 20. Okt | 21. Okt | 22. Okt | 23. Okt | 24. Okt |
| Essen I | Vegetarisches Gemüsekartoffel Gulasch GL1 | Hühnerfrikassee <mark>MP, SL</mark> , mit Erbsen, Möhren und Reis | Farfalle <mark>GL1</mark> mit einer Paprikarahmsoße <mark>GL1</mark> , MP | Gedünsteter Seelachs FI mit buntem Gemüse (Möhren,Zucchini,Paprika), Zitronenrahmsoße MP und Salzkartoffeln | Pizza Margherita GL1, MP |
| | Apfel Quark MP | | | | |
| Essen II | | Tofu Frikassee MP, SJ mit Erbsen, Möhren und Reis | | 2 Gemüsestäbchen GL1 mit buntem Gemüse (Möhren,Zucchini,Paprika), Zitronenrahmsoße MP und Salzkartoffeln | |

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 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 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."