

|   | Alle ange   | ebotenen Speisen sind zu 100% aus Bio   | (Kontrollstelle: DE-OKO-006), Aus   | nahme Fisch und Fischprodukte.  |   |
|---|---|---|---|---|---|
| KW48  | Montag  | Dienstag  | Mittwoch  | Donnerstag  | Freitag   |
|   | 24. Nov   | 25. Nov   | 26. Nov   | 27. Nov   | 28. Nov   |
| Essen I   | Gemüse EintopfSL mit<br>Muschelnudeln,GL1, mit<br>saisonalem Gemüse, Soßen und<br>Beilagen vom Buffet     | Bolognese (Rind) SL,GL1 mit<br>saisonalem Gemüse, Soßen und<br>Beilagen vom Buffet                        | Schupfnudeln Gl1,Ei, mit<br>saisonalem Gemüse, Soßen und<br>Beilagen vom Buffet                           | Seelachsfilet Fi mit saisonalem<br>Gemüse, Soßen und Beilagen<br>vom Buffet                               |   |
| Essen II  |   | Vegetarische Bolognese(Grünkern)<br>GL1,SL mit saisonalem Gemüse,<br>Soßen und Beilagen vom Buffet        |   | Tofu-Bratfilet <mark>Sj</mark> mit saisonalem<br>Gemüse, Soßen und Beilagen<br>vom Buffet                 | Überraschungstag mit saisonalem<br>Gemüse, Soßen und Beilagen vom<br>Buffet             |
| Essen III   | Nudel-Buffet und<br>vegetarisches Buffet<br>mit Gemüse der Saison,<br>verschiedenen<br>Soßen und Beilagen | Nudel-Buffet und<br>vegetarisches Buffet<br>mit Gemüse der Saison,<br>verschiedenen<br>Soßen und Beilagen | Nudel-Buffet und<br>vegetarisches Buffet<br>mit Gemüse der Saison,<br>verschiedenen<br>Soßen und Beilagen | Nudel-Buffet und<br>vegetarisches Buffet<br>mit Gemüse der Saison,<br>verschiedenen<br>Soßen und Beilagen |   |
| Menü I bis III inklusive Salat-Buffet (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet) |   |   |   |   |   |
| Essen IV  | Saisonale Salate und Rohkost<br>vom Buffet mit verschiedenen<br>hausgemachten Dressings                   | Saisonale Salate und Rohkost<br>vom Buffet mit verschiedenen<br>hausgemachten Dressings                   | Saisonale Salate und Rohkost<br>vom Buffet mit verschiedenen<br>hausgemachten Dressings                   | Saisonale Salate und Rohkost<br>vom Buffet mit verschiedenen<br>hausgemachten Dressings                   | Saisonale Salate und Rohkost<br>vom Buffet mit verschiedenen<br>hausgemachten Dressings |

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

El = 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 <sup>2</sup> 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

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."

<sup>&</sup>quot;Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung

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