

Mittagessen				
R 26	Montag 19.02.2024	Dienstag 20.02.2024	Mittwoch 21.02.2024	Donnerstag 22.02.2024
Suppe	Zucchini- suppe G	Flädlesuppe A, G, C	Blumenkohlsuppe	Gebr. Grießsuppe [R] A, G, I
Menü 1	Kassler Halsbraten [S]* 5,10,2 Bratensauce Kartoffelpüree 10, G Salat 0	Hacksteak [S,R] A, C, J Kartoffelsalat J Salat	Schwäbische Linsen I Wienerle [S,R] J,2,1,5,10 Eierspätzle A, C	Bolognese vom Rind * I Nudeln A, C Parmesan G Blattsalat
Menü 2	Soja-Thai-Curry F (pikant) Reis Salat	Kaiserschmarrn * A, C, G Apfelmus 5	Eieromelett * C, G, I mit Spinatfüllung Salzkartoffeln	Grünkernbratling A, G, I, F, K, C Gurken-Quarkdip G Salat
Nachtisch	Fruchtjoghurt G	Apfel	Fruchtjoghurt G	Schokopudding G

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 ZZu1V

- 1 - Geschmacksverstärker
- 2 - Konservierungsstoff
- 3 - Phosphat
- 4 - Farbstoff
- 5 - Antioxidationsmittel
- 6 - geschwefelt
- 7 - geschwärzt
- 8 - gewachst
- 9 - Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10 - Stabilisatoren

Deklarationspflichtige Allergene

- A - Gluten
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fisch
- E - Erdnüsse
- F - Soja
- G - Milch/ -produkte
- H - Schalenfrüchte
- I - Sellerie
- J - Senf
- K - Sesamsamen
- L - Schwefeldioxid/ Sulfite
- M - Lupinen
- N - Weichtier/-erzeugnisse

Fleischsortenkennzeichnung

- [S] Schwein
- [R] Rind
- [K] Kalb
- [P] Geflügel
- [F] Fisch
- [W] Wild

* - geeignet für angepasste Vollkost

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt nach bestem Wissen und mit großer Sorgfalt. Im Rahmen der Produktionshaftung weisen wir Sie jedoch darauf hin, dass es nicht völlig auszuschließen ist, dass Speisen und Produkte, die keinen Hinweis enthalten, trotzdem Spuren (Kreuzkontaminationen) von Allergenen aufweisen. Bitte informieren Sie uns über eventuell vorliegende Nahrungsmittelallergien