

Mittagessen				
R 28	Montag 28.04.2025	Dienstag 29.04.2025	Mittwoch 30.04.2025	Donnerstag 01.05.2025
Suppe	Kürbiscremesuppe G	Flädlesuppe A,G,C	Blumenkohlsuppe	-Feiertag- 1. Mai
Menü 1	Allgäuer Kässpätzlen A,G,4 Röstzwiebeln A Blattsalat	Hacksteak [S,R] C,AJ Rahmsauce G Kartoffeln Bohnensalat 9	Leberkäse [S, R] 1,2,10 gebacken .5 Kartoffel-Gurkensalat J	
Menü 2	Tagliatelle * A,C mit Spinat- Frischkäsesauce G Salat	Pilzragout I Semmelknödel A,C,G Salat	Gnocchi * A Tomatensauce Parmesan G Salat	
Nachtisch	Fruchtjoghurt G	Apfel	Fruchtjoghurt 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