

| Mittagessen | | | | |
|------------------|--|--|---|--|
| R 26 | Montag 12.05.2025 | Dienstag 13.05.2025 | Mittwoch 14.05.2025 | Donnerstag 15.05.2025 |
| Suppe | Zucchini- suppe G | Flädlesuppe A, G, C | Blumenkohlsuppe | Gebr. Grießsuppe [R] A, G, I |
| Menü 1 | Rote Bockwurst [S,R] J,2,1, 10,5 Curryketchup 9 Wedges Salat | 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 | Thai-Curry F, J (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