

Mittagessen				
R 26	Montag 17.03.2025	Dienstag 18.03.2025	Mittwoch 19.03.2025	Donnerstag 20.03.2025
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