

Mittagessen								
R 26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag	
	24.11.2025		25.11.2025		26.11.2025		27.11.2025	
Suppe	Zucchinisuppe	G	Flädlesuppe	A, G, C	Blumenkohlsuppe		Gebr. Grießsuppe [R]	A, G, I
Menü 1	Rote Bockwurst [S,R]	J,2,1, 10,5	Hacksteak [R]	A, C, F	Schwäbische Linsen	1	Bolognese vom Rind *	1
	Curryketchup	9	Kartoffelsalat	J	Wienerle [S,R]	J,2,1, 5,10	Nudeln	A,C
	Wedges		Salat		Eierspätzle	A, C	Parmesan	G
	Salat						Blattsalat	
Menü 2	Thai-Curry	F,I	Kaiserschmarrn	A, C, G	Eieromelett *	C, G, I	Grünkernbratling	A,G,I,F ,K,C
	(pikant)		Apfelmus	5	mit Spinatfüllung		Gurken-Quarkdip	G
	Reis				Salzkartoffeln		Salat	
	Salat							
Nachtisch	Fruchtjoghurt	G	Apfel		Fruchtjoghurt	G	Schokopudding	G

J - Senf

K - Sesamsamen

M - Lupinen

L - Schwefeldioxid/ Sulfite

N - Weichtier/-erzeugnisse

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

Fleischsortenkennzeichnung

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

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

^{* -} geeignet für angepasste Vollkost