

Mittagessen				
R 28	Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025
Suppe	Kürbiscremesuppe G	Flädlesuppe A,G,C	Blumenkohlsuppe	Gebr. Grießsuppe [R] A,G,I
Menü 1	Allgäuer Kässpätzten 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	Rindergulasch * [R] Reis Salat
Menü 2	Tagliatelle * A,C mit Spinat- Frischkäsesauce G Salat	Pilzragout I Semmelknödel A,C,G Salat	Gnocchi * A Tomatensauce Parmesan G Salat	Spinat-Ricotta-Lasagne A,G,F,I Parmesansauce G
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