



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1				
Nudeln mit ^{Aa} Haschesauce (Schwein) ^{Aa} dazu Karottensalat ^{2, 3, 8}	Geflügelbällchen ^{Aa, C, G, J} mit Tomatensauce dazu Salzkartoffeln	Panierte Putenschnitzel ^{Aa} mit Kartoffelpüree ^{3, 5, G, L} und Coleslaw ^{2, 3, 8, C, F, G, J}	Fischilet mit ^D mit Vollkornreis und Remouladensauce ^{1, 2, 3, 7, 8, Aa, C, J}	Rindergeschnetzeltes Esterhazy ^{G, I} mit Spiralnudeln ^{Aa}
Menü 2				
Gemüsemautaschen ^{Aa, C, I} mit vegetarischer Bratensauce und Kartoffelsalat ^{2, 3, 5, I, J, L}	Blumenkohl-Kartoffelauflauf ^{3, 5, C, G, L} dazu Gurkensalat ^{2, 3, 7}	Grüner-Frühlings-Eintopf (mit Brokkoli, Kohlrabi und Erbsen) ^I dazu Brötchen ^{Aa, Ab, Ac, F, G}	Kartoffelcremesuppe, ^G Dampfnudeln ^{Aa, C, G} mit Vanillesauce ^{1, G}	

Dessert				
Obststück	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane ^{1, G}	Apfelstrudel ^{Aa}	Obststück	

A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer);
B = enthält Krebstiere; C = enthält Ei;
D = enthält Fisch; E = enthält Erdnuss;
F = enthält Soja

G = enthält Milch (einschließlich Laktose);
H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = Pecannüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse)

I = enthält Sellerie; J = enthält Senf;
K = enthält Sesam; L = enthält Schwefeldioxid und Sulphite
M = enthält Lupine;
N = enthält Weichtiere

1= mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel;
4 = mit Geschmacksverstärker;
5 = geschwefelt;
6 = geschwärzt;
7 = mit Süßungsmittel;
8 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

9 = enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe mit Süßungsmittel);
10 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen);
11 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
12 = mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen);
13 = mit Alkohol; 14 = chininhaltig;
15 = koffeinhaltig; 16 = mit kakaohaltiger Fettglasur; 17 = mit Persipan

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.
Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf nicht gekennzeichnete Speisen kann trotz aller Vorsicht nicht vollkommen ausgeschlossen werden.