



<i>Woche 2</i> <i>KW 20</i>	<i>Montag</i> 16. Mai 2022	<i>Dienstag</i> 17. Mai 2022	<i>Mittwoch</i> 18. Mai 2022	<i>Donnerstag</i> 19. Mai 2022	<i>Freitag</i> 20. Mai 2022
Gericht 1			Gebackener Fleischkäse mit Béchamelkartoffeln, dazu Kohlrabigemüse, Pudding	Frikadelle an Bratensoße, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt	
	<small>enthält Zusatzstoffe: 1,2,8 Allergene: A1,A3,G,I,J</small>	<small>enthält Zusatzstoffe: keine Allergene: A1</small>	<small>enthält Zusatzstoffe: keine Allergene: A1,C,G,I</small>	<small>enthält Zusatzstoffe: 1,2,6,8 Allergene: A1,C,G,I</small>	<small>enthält Zusatzstoffe: 1,2,8 Allergene: A1,C,G,I</small>
Gericht 2	Hühnerfrikassee "Gärtnerin" mit Gemüse und Reis, Fruchtjoghurt	"Penne Rigate" - Nudeln mit Schinken-Kräutersoße, Obst			Chicken Nuggets mit Kartoffelecken und Tomatenketchup, Kompott
	<small>enthält Zusatzstoffe: keine Allergene: A1,C,G,I</small>	<small>enthält Zusatzstoffe: 1,2 Allergene: A1,C,G,I</small>	<small>enthält Zusatzstoffe: 3 Allergene: A1,C,D,G,J</small>	<small>enthält Zusatzstoffe: 1,8 Allergene: A1,G,I,L</small>	<small>enthält Zusatzstoffe: 1 enthält Allergene: A1; G; L</small>
Vegetarisch	Gemüselasagne an Kräutersoße, Fruchtjoghurt	"Penne Rigate" - Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße, Obst	Kürbisbratling mit Chiasamen, dazu Salzkartoffeln und Kräuterquark, Pudding	Milchreis mit Zimt und Zucker, Fruchtjoghurt	Gebackene Pfannkuchen mit Apfelmus, Kompott
	<small>enthält Zusatzstoffe: 6 Allergene: A1,C,G,I</small>	<small>enthält Zusatzstoffe: keine Allergene: A1,C,G,I</small>	<small>enthält Zusatzstoffe: 1,2,8 Allergene: G</small>	<small>enthält Zusatzstoffe: keine Allergene: G</small>	<small>enthält Zusatzstoffe: keine Allergene: A1,C,G</small>

1 = Antioxidationsmittel
 2 = Konservierungsmittel
 3 = mit Farbstoffen
 4 = mit Süßungsmitteln
 5 = enthält eine Phenylalaninquelle
 6 = mit Geschmacksverstärkern
 7 = mit Phosphat

8 = geschwefelt
 9 = gewachst
 10 = geschwärzt
 11 = Oberfläche mit Natamycin behandelt
 12 = mit Chinin
 13 = mit Coffein
 14 = mit Alkohol

A = Glutenthaltiges Getreide
 B = Krebstiere
 C = Eier
 D = Fisch
 E = Erdnüsse
 F = Soja
 G = Milch einschl. Lactose

* A1 = Weizen | A2 = Roggen | A3 = Gerste | A4 = Hafer | A5 Dinkel | A6 = Kamut

H = Schalenfrüchte
 I = Sellerie
 J = Senf
 K = Sesamsamen
 L = Schwefeldioxid
 M = Lupinen
 N = Weichtiere

** H1 = Mandeln | H2 = Haselnüsse | H3 = Walnüsse | H4 = Cashewnüsse | H5 = Pecannüsse | H6 = Paranüsse | H7 = Pistazien | H8 = Macadamianüsse

Hinweis: Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an unseren Betriebsleiter, sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen. Falls Sie weitergehende Informationen zu allergenen Zutaten benötigen, sprechen Sie bitte unseren Betriebsleiter an.