

1/1	30. Mai.	31. Mai.	1. Jun.	2. Jun.	3. Jun.
22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag

Rind-Fleisch	Vegetarisch	Fisch	Geflügel	Vegetarisch
--------------	-------------	-------	----------	-------------

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Gurkensalat	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte
Mögl. Allergene	j		j	j	
Zusatzstoffe					

Fleisch, Fisch & Geflügel	Vollkorn - Penne mit Rinder-Bolognese und geriebenem Käse	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	<i>Praktisch Grätenfrei</i> 4 Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln, Karotten-Erbesen-Gemüse	3 Gebratene Geflügel-Cevapcici in Tomatenragout und Bulgur	Blumenkohl & Brokkoli mit Salzkartoffeln und Kräuterquark	
	Mögl. Allergene		g (ger. Käse), a1-6	a1, c, d, g		a1, c, g, j
	Zusatzstoffe					
Vegetarisch	Vollkorn - Penne "Napoli" mit Tomatensauce & geriebenem Käse		1 Gemüsepuffer mit Petersilienkartoffeln, Karotten-Erbesen-Gemüse	5 Gebackene Gemüsenuggets mit Tomatenragout und Bulgur		
	Mögl. Allergene	g (ger. Käse), a1-6	a1, c, g	a1, c	g	
	Zusatzstoffe					

Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst	Warmer Milchreis mit Zimt-Zucker
Mögl. Allergene					g
Zusatzstoffe					

	Frsch. Gemüse im HG	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	2	2	1	1	1

	Reis	Nudeln, Spätzle, etc	Kartoffeln / -produkte	CousCous & Co	Süßer Hauptgang
Diese Woche	1	2	2	1	0

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.

Naturreis	0	0
Vollkornbrot	0	0
Vollkornnudeln	1	1

Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.
Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitsschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

Zusatzstoffe:

1)	Farbstoff
2)	Konservierungsstoff
3)	Antioxidationsmittel
4)	Geschmacksverstärker
5)	geschwefelt
6)	geschwärzt
7)	Phosphat
8)	Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9)	koffeinhaltig
10)	chininhaltig
11)	Süßungsmittel
12)	Phenylalaninquelle
13)	gewachst
14)	Taurin

Alle unsere Milchprodukte (Quark, Joghurt, Milch, Sahne, Butter, Käse, etc.) enthalten NATÜRLICHES Milcheiweiß. Milcheiweiß als ZUSATZSTOFF ist extra mit 8) gekennzeichnet.

Mögliche Allergene

a)	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellt Erzeugnisse a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut
b)	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
c)	Eier und Eierzeugnisse
d)	Fisch und Fischerzeugnisse
e)	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f)	Soja und Sojaerzeugnisse
g)	Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose
h)	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashewnuss, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamianuss
i)	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j)	Senf und Senferzeugnisse
k)	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
l)	Lupine und Lupinen-Erzeugnisse
m)	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
n)	Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l)

Alle unsere Milchprodukte (Quark, Joghurt, Milch, Sahne, Butter, Käse, etc.) **enthalten Laktose & Milcheiweiß: g).**

Alle unsere Getreideprodukte (Nudeln, Brot, Pfannkuchen, Fisch-Panaden, etc.) **können a) e), g), h) & k) enthalten.**

Alle unsere Sojaprodukte (Tofu, Tofuwürste, Gemüsebörger, etc.) **können f) enthalten.**

Diese Kennzeichnungslegende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.