

KW 12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	16.03.2026	17.03.2026	18.03.2026	19.03.2026	20.03.2026
	Hühnerfrikassee (G) (1, 8) Langkornreis () ()	Frühlingssuppe mit Geflügelbällchen (A, A1, L) () Vollkorntoast (A, A1) ()	Gemüsefrikadelle (A, A1, C) () Paprikarahmsauce (A, A1, A3, F, G, L) () Salzkartoffeln () ()	Geflügelbratwurst () (8) Currysauce () () Kartoffelpüree (G) (3, 8)	Alaska-Seelachsfilet (A, A1, D) () Salzkartoffeln () () Remouladensauce (C, M) (1, 9) Roter Heringssalat (C, D, G, H, H2, M) (2, 3)
	Pancakes (A, A1, C, G) () Pfirsich-Chutney () ()	Spinat-Knusper-Medaillon (A, A1, A5, C, G, L) () Salzkartoffeln () () Sauce Hollandaise (A, A3, C, G) ()	Nudelaufwurf (A, A1, G) ()	Pierogi in Zwiebelschmelze (A, A1, C, G) (1) Sauerrahm (G) ()	Minestrone (L) () Brötchen (A, A1, A3) (8)
		BIO-Nudeln (A, A1) () Tomaten-Gemüsesauce (L) () Geriebener Hartkäse (C, G) (2)	Cevapcici vom Geflügel (A, A1, C, G, M) () Ajvarsauce (L) () Pommes Frites () ()		
	Buttermilchdessert Gartenfrucht (G) ()	Hausgemachter Vanillepudding (G) (8)	Eisbergsalat () () Kräuter-Honig-Dressing (M, O) (3, 5)	Krautsalat () (1, 3)	Gurke-Mais-Salat mit Joghurtdressing (C, G, M, O) (1, 3, 5, 9)
	Obst () ()	Obst () ()	Obst () ()	Obst () ()	Müsliriegel Erdbeer-Joghurt (A, A1, A3, A4, G) ()

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalanin-Quelle, 11=abführend, 12=unter Schutzatmosphäre verpackt, 99=frei von deklarationspflichtigen Stoffen
A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fische; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch; H=Schalenfrüchte; L=Sellerie; M=Senf; N=Sesam; O=Sulfite; P=Lupinen; R=Weichtiere; FR=Allergenfrei; A1 = Weizen A2 = Roggen; A3 = Gerste; A4 = Hafer; A5 = Dinkel; A6 = Kamut; H1 = Mandel; H2 = Haselnuss; H3 = Walnuss; H4 = Cashew; H5 = Pekanuss; H6 = Paranuss; H7 = Pistazie; H8 = Macadamia-Nuss; H9 = Queensland-Nuss
Alle Angaben erfolgen gemäß der Deklaration der Hersteller und Lieferanten und werden von uns erneut geprüft. Die Kennzeichnung erfolgt also mit größter Sorgfalt und nach tagesaktuellem Wissenstand. Spuren von Allergenen werden nicht gekennzeichnet, da sie betriebsbedingt nicht ausgeschlossen werden können.