

KW 6	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	02.02.2026	03.02.2026	04.02.2026	05.02.2026	06.02.2026
	Hähnchengeschnetzeltes Hawaii (G) (8) Langkornreis () ()	Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe (G) (8) Brötchen (A, A1, A3) (8)	Tortelloni mit Gemüsefüllung (A, A1, G) () Frischkäse-Sauce (G) (8)	Geflügelbratwurst (G, L) () Rahmkohlrabi (G) (8) Kartoffelpüree (G) (3, 8)	Fischfrikadelle (A, A1, D) () Fischstäbchen (A, A1, D) () Remouladensauce (C, M) (1, 9) Salzkartoffeln () () Heringsstipp (C, D, G, M) (1, 2, 3)
	Semmelknödel (A, A1, C, G) () Vegetarische Bratensauce (A, A1, A3, F, L) () Rotkohl () (3, 9)	Gemüsefrikadelle (A, A1, C) () Tomaten-Sahnesauce (G, L) () Gabelspaghetti (A, A1) ()	Kartoffel-Gemüse-Auflauf (G) ()	Pancake (A, A1, C, G) () Pfirsich-Chutney () ()	Rheinische Gemüsesuppe (L,) () Brötchen (A, A1, A3) (8)
		BIO Nudeln (A, A1) () Brokkoli-Rahmsauce (G) (8)	Hähnchenschnitzel (A, A1) () Paprikarahmsauce (A, A1, A3, F, G, L) () Salzkartoffeln () ()		
	Möhrensalat () (2, 3)	Hausgemachter Haselnusspudding (G, H, H2) (8)	Chinakohlсалat () () Cocktaildressing (C, G, M, O) (1, 3, 5, 9)	Hausgemachter Heidelbeerjoghurt (G) ()	Gartensalat () () Joghurdressing (G, O) (3, 5)
	Obst () ()	Obst () ()	Obst () ()	Obst () ()	Madeleines (A, A1, C, F, 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.