

KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	04.05.2026	05.05.2026	06.05.2026	07.05.2026	08.05.2026
	Chicken Nuggets (A, A1, L) (8) Kartoffelpüree (G) (3, 8) Süß Saure Sauce (O) (3, 5)	Möhreintopf mit Geflügelwursteinlage (G, M, O) (1, 2, 3, 4, 8) Vollkorntoast (A, A1) ()	Ravioli mit Käse & Spinat (A, A1, G) () Käse-Sahne-Sauce (G, O) (3, 8)	Cevapcici vom Rind (C, F) () Ajvarsauce (L) () Langkornreis () ()	Alaska Seelachsfilet (A, A1, D) () Remouladensauce (C, M) (1, 9) Salzkartoffeln () ()
	Käseknöpfe (A, A1, C, G) () Röstzwiebel (A, A1) () Erbsen-Möhren-Gemüse () (1)	Pfannkuchen (A, A1, C, G) () Kirschkompott () ()	Rührei (C, G, L) () Salzkartoffeln () () Rahmspinat (G) ()	Blumenkohl-Gratin (G) ()	Gemüsecremesuppe (G) (8) Brötchen (A, A1, A3) (8)
		BIO Nudeln (A, A1) () Tomaten-Gemüsesauce (L) () Geriebener Hartkäse (C, G) (2)	Bratwurst vom Geflügel (G, L) () Leipziger Allerlei in Rahm (G) (8) Salzkartoffeln () ()		
	Gurkensalat in Joghurdressing (C, G, M, O) (1, 3, 5, 9)	Stracciatellajoghurt (G) ()	Schokopudding (G) (8)	Krautsalat () (1, 3)	Altenberger Salat () () Kirsch-Balsamico-Dressing (G, M, O) (1, 3)
	Obst () ()	Obst () ()	Obst () ()	Obst () ()	Kakaokranz (A, A1, C) (2)

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.