



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü</b>		<p><b>Hauptgang.</b> FRIKADELLE VOM RIND Champignonrahm   Parboiled Reis   Buntes Gemüse (Mais, Karotten, Grüne Bohnen) <sup>Aa,D,E,F,L</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>	<p><b>Vorweg.</b> *ROHKOST* SNACK KAROTTE 3/5 STÜCK PRO KIND</p> <p><b>Hauptgang.</b> NUDELN MIT BOLOGNESESAUCE *RIND* Tomaten-Hackfleisch-Sauce <sup>Aa,D</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRUCHT-JOGHURT <sup>L</sup></p>	<p><b>Vorweg.</b> GURKENSALAT IN DILLRAHM <sup>F,L</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> BACKFISCH VOM SEELACHS IN GEMÜSESAHNE SAUCE Sellerie   Karotten   Lauch   Kartoffel-Gratin <sup>Aa,D,F,G,L</sup></p> <p><b>Dessert.</b> PUDDING <sup>L</sup></p>	
<b>Menü</b>	<p><b>Vorweg.</b> ITALIENISCHE MINESTRONE Reiseinlage   kleines Gemüse <sup>d,L</sup></p> <p><b>Hauptgang.</b> PFANNKUCHEN Birnen-Apfelkompott*<sup>3)</sup> <sup>Aa,E,L</sup></p> <p><b>Dessert.</b> FRISCHOBST</p>				
<b>Wochen- Klassiker</b>	<p><b>Montags kein Wochenklassiker</b></p>				

Die angebotenen Speisepläne sind zertifiziert und erfüllen die aktuellen bundesweit gültigen Qualitätsstandards für Gemeinschaftsverpflegung.



Prof. & Zertifizierungsinstitut  
für Gemeinschaftsverpflegung

**DR. KAUTZ**



BUNDESAMT FÜR  
VERBRAUCHERSCHUTZ UND  
LEBENSMITTELSICHERHEIT

**Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichen können systemabhängig abweichen!**

**Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel / Kamut oder Hybridsämlinge davon), B Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer), D Sellerie und Sellerieerzeugnisse, E Eier und Eiererzeugnisse, F Senf und Senferzeugnisse, G Fisch und Fischereierzeugnisse, H Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse, I Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, J Soja und Sojaerzeugnisse, K Lupine und Lupinenerzeugnisse, L Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Konservierungsmittel / Rauch, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucosaminolacton), 6 mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat), 7 geschwärzt, 8 mit Schwefel, 9 mit Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, fernerem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 10 gewachst, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren (u. a. Natriumtriphosphat), 14 Phosphorsäure, 15 mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse), 16 koffeinhaltig, 17 chininhaltig, 18 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder)