



S2	Montag 01.04.		Dienstag 02.04.		Mittwoch 03.04.		Donnerstag 04.04.		Freitag 05.04.	
Menü 1	Schweinegeschnetzeltes	AI	Hähnchenbrustfilet		Linsen*11	AI	Sauerbraten	AI	Seelachsfilet	
	mit rotem Curry		Bratensauce	AI	mit		mit		auf	
	Reis		Weizenrisotto	A	Spätzle	AC	Semmelknödel	ACG	Ratatouille	AI
	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	1 Paar Saiten	238	Salat	139 CGIK	Reis	
	Frischobst		Quarkdessert	G	Süße Teilchen	ACG	Vanillepudding	5 G	Frischobst	
Menü 2 Vegetarisch	bunte Spirallnudeln*11	A	Gemüse-Tomaten-	AI	Broccoli in		veg. Frühlingsrolle	ACG	gebackener Camembert	ACG
	mit		Ragout	I	Mandel-Käsesauce	AGI	Süß- Sauer-Sauce	AG	Preiselbeeren	9
	Sojabolognaise	AF	Couscous		Kartoffeln*11		Reis		Wasenwecken	A
	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK
	Frischobst		Quarkdessert	G	Süße Teilchen	ACG	Vanillepudding	5 G	Frischobst	



	Allergene
A	Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C	Eier und Eierzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	Soja und Sojaerzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)

	Allergene
H	Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
K	Senf- und Senferzeugnisse
L	Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
M	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konz. von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
N	Lupine und Lupinenerzeugnisse
O	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:						Hinweis:	
1	Farbstoff	3	Antioxidationsmittel	5	Geschwefelt	7	Gewachst
2	Konservierungsstoff	4	Geschmacksverstärker	6	Geschwärtzt	8	Phosphat
						9	Süßungsmittel
						11	Frischkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"

(Änderungen vorbehalten)