



S5	Montag 14.01.		Dienstag 15.01.		Mittwoch 16.01.		Donnerstag 17.01.		Freitag 18.01.	
Menü 1	Bifteki	CG	Linsen*11	A	pan. Schweineschnitzel	AC	Rinderbraten	I	pan.Seelachsfilet*4	ACD
	Paprikasoße	AI	mit		Rahmsauce	AGI	mit		mit	
	Gemüsereis	GI	Spätzle	AC	Spiralnudeln*11	A	Semmelknödel	ACG	Remouladensauce	GK
	Salat	139 IK	1 Paar Saiten	238	Salat	139 IK	Schwarzwurzeln		Kartoffelsalat	KI
	Frischobst		Quarkdessert	G	Donut	ACG	Vanillepudding	G	Frischobst	
Menü 2 Vegetarisch	Tortellini Formaggio	ACG	Veg. Maultaschen	ACI	gebackener Camembert	ACG	Apfelstrudel	4 ACG	Grünkernküchle	AC
	Käsefüllung		mit		Preiselbeeren	29	mit		Kräutersoße	AG
	Sahnesauce	AGI	Zwiebelschmelze		Baguette Brötchen	A	Vanille-Zimtsauce	G	Reis	G
	Rohkostsalat	139 IK	Salat	139 IK	Salat	139 IK	Fruchtcocktail		Salat	139 IK
	Frischobst		Quarkdessert	G	Donut	ACG	Vanillepudding	ACG	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	Geschwärzt	8	Phosphat
(Änderungen vorbehalten)						9	Süßungsmittel
						11	Frischkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"