



S3	Montag 18.02.		Dienstag 19.02.		Mittwoch 20.02.		Donnerstag 21.02.		Freitag 22.02.	
<b>Menü 1</b>	Maultaschen	ACI	Putenrahmgchnetzeltes	AGI	Hacksteak	ACK	Rindergulasch	A	gedünstetes Seelachsfilet	D
	mit		mit Champignons		mit Sauce	AG	mit		mit	
	Zwiebelschmelze	A	Reis		Kartoffelpüree	G	Spätzle	A	Butterreis	G
	Kartoffelsalat	KI	Karotten und Erbsen	I	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Curry-Chinagemüse	FI
	Frischobst		Quarkdessert	G	Berliner	ACG	Schokopudding	G	Frischobst	
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>	veg. Bratlinge	AI	Penne*11	A	Veg. Maultaschen	ACG	veg. Lasagne		Rigatoni*11	A
	Kräutersauce	AG	mit Tomatensauce	A	mit		mit		mit	
	Gemüsereis	I	Parmesan	G	Gemüeschmelze	KI	Gemüse	G	Soja-Bolognaise	AF
	Salat	139 CGIK	Gurkensalat	I	Kartoffelsalat	KI	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK
	Frischobst		Quarkdessert	G	Berliner	ACG	Schokopudding	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
(Änderungen vorbehalten)						9	Süßungsmittel
						11	Frischkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"