

KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	Eisbergsalat mit Dressing E,G,M,Sf,Se	BIO-Rohkost gebutterter Romanesco M,Se	BIO-Rohkost Blattsalat mit Karotte und Mais, dazu Dressing Maisgemüse M,Se	Feiertag	Brückentag
<b>Menü 1</b>	Geflügel-Cevapcici E,G,Se,Sf mit Kartoffelpüree M und Karottengemüse M,Se	Pasta G,M mit Lachssahnesoße G,L,M,Se	Panierte Geflügelschnitzel E,G mit Reis Se und heller Rahmsoße G,M,Se		
<b>Menü 2 (Vegetarisch)</b>	FrühlingsgemüseCremesupe (BIOGemüse*) (püriert) M,Se mit Vollkornbrot G	Knusper-Gemüsenuggets E,G,M,Se,Sm,Hf mit Bulgur (BIOBulgur*) G und TomatenRahmsoße (BIO- Tomate*) M,Se	Sellerieschnitzel G,Se mit Reis Se und heller Rahmsoße G,M,Se		
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Getrocknete Obstmischung Sw	Frisches Obst		

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) **M** = Milch und Milcherzeugnisse, **G** = glutenhaltiges Getreide, **Gw** = Weizen, **Gh** = Hafer, **Gr** = Roggen, **Gg** = Gerste, **Gd** = Dinkel, **Gk** = Grünkern, **E** = Ei und Eierzeugnisse, **En** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **Sj** = Soja und Sojaerzeugnisse, **Se** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **Mn** = Mandel und Mandelerzeugnisse, **Hn** = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, **Sm** = Sesam und Sesamerzeugnisse, **F** = Seelachs, Dorsch o. Hecht, **Sl** = Seelachs, **L** = Lachs, **Sf** = Senf und Senferzeugnisse, **Sw** = Schwefeldioxid u. Sulfite, **Hf** = Hülsenfrüchte, **Wn** = Walnüsse und Walnusserzeugnisse, **(1)** enthält Schweinefleisch, **(2)** mit Antioxidationsmittel, **(3)** mit Konservierungsstoffen, **(4)** mit natürlichen Farbstoffen  
Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein.