KW 44	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	26.10.2026	27.10.2026	28.10.2026	29.10.2026	30.10.2026
	Gabelspaghetti (A, A1) () Tomatensauce Napoli (L) () Geriebener Gouda (G) ()	Kartoffeleintopf mit Geflügelwursteinlage (G, L, O) (1, 2, 3, 4, 8) Brötchen (A, A1, A3) (8) Pizza Margherita (A, A1, G) ()	Chicken Finger (A, A1) () Kartoffelpüree (G) (3, 8) Erbsen-Möhrengemüse in Rahm (G) (8) Valess Schnitzel (A, A1, A4, C, G) ()	Gemüse-Dino (A, A1, A2, C, L, N) () Paprikarahmsauce (A, A1, A3, F, G, L) () Langkornreis () ()	Alaska Seelachsfilet (A, A1, D) () Salzkartoffeln () () Remouladensauce (A, A1, C) (9) Heringsstipp (C, D, G, M) (1, 2, 3)
	Kartoffeltasche (G) () Mais in Béchamelsauce (G) (8)	Spiralnudeln (A, A1) () Spinat-Rahmsauce (G) (8)	Kartoffelgratin (G) () Eisbergsalat () () American-Dressing (C, G, M) (1, 9)	Gemüsecremesuppe (G) (8) BIO-Dinkel-Hirse-Vollkornbrot (A, A2, A5, N) ()	Milchreis (G) () Zimt und Zucker () ()
	Gurke-Mais-Salat mit Kräuterdressing (M, O) (3, 5)	Nuss-Nougat-Pudding (G, H, H2) ()	Mandarinenquark (G) ()	Buttermilchdessert Gartenfrucht (G) ()	Bauernsalat () () Sauerrahmdressing (G, O) (3, 5)
	Obst () ()	Obst () ()	Obst () ()	Obst () ()	Mini Marmorkuchen (A, A1, C, F, G) ()

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalanin-Quelle, 11=abführend, 12=unter Schutzatmosphäre verpackt, 99=frei von deklarationspflichtigen Stoffen
A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fische; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch; H=Schalenfrüchte; L=Sellerie; M=Senf; N=Sesam; O=Sulfite; P=Lupinen; R=Weichtiere; FR=Allergenfrei; A1 = Weizen A2 = Roggen; A3 = Gerste; A4 = Hafer; A5 = Dinkel; A6 = Kamut; H1 = Mandel; H2 = Haselnuss; H3 = Walnuss; H4 = Cashew; H5 = Pekanuss; H6 = Paranuss; H7 = Pistazie; H8 = Macadamia-Nuss; H9 = Queensland-Nuss
Alle Angaben erfolgen gemäß der Deklaration der Hersteller und Lieferanten und werden von uns erneut geprüft. Die Kennzeichnung erfolgt also mit größter Sorgfalt und nach tagesaktuellem Wissenstand. Spuren von Allergenen werden nicht gekennzeichnet, da sie betriebsbedingt nicht ausgeschlossen werden können.