

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	VON	BIS
1° WOCHE	Gemischter Salat der Saison	S Grüner Salat und Julienne-Karotten	Gemischter Salat der Saison	Gemischter Salat der Saison	Grüner Salat und Gurken	01/04/24	05/04/24
	Grüne Bohnen in Öl		Rote Rüben in Öl	Geschmorte Karotten und Erbsen	S 13/05/24	17/05/24	
	Pizza Margherita	S Lasagne mit Rindfleischragout	S Käseknödel mit Butter und Parmesankäse	S Hühnerbrust in Pilzsauce mit Reis in Öl	S Nudeln in Thunfischsauce		
	Brot	Brot	Brot	Brot	Brot		
	Äpfel	Ananas	Erdbeeren	Frisches Obst der Saison	Joghurt mit Früchten		
2° WOCHE	Gemischter Salat der Saison	Grüner Salat und Tomaten	Gemischter Salat der Saison	Gemischter Salat der Saison	Gemischter Salat und Mais	08/04/24	12/04/24
	Grüne Bohnen in Öl	S	Blumenkohl in Öl	Zucchini in Öl		20/05/24	24/05/24
	Kartoffelnocken in Tomatensauce	S Rindergulasch mit Weiße Spätzle in Öl	S Reis mit Rinderragout	S Spinatknödel mit Butter und Parmesankäse	S Hacksteak vom gemischte Fleisch vom Rohr und Kartoffelpüree		
	Brot	Brot	Brot	Brot	Brot		
	Melone	Schokoladenpudding	Frischer Obstsalat	Joghurt mit Früchten	Birnen		
3° WOCHE	Gemischter Salat der Saison	Gemischter Salat der Saison	Grüner Salat und Mais	Gemischter Salat der Saison	Gemischter Salat der Saison	15/04/24	19/04/24
	Grüne Bohnen auf der Pfanne	S		Gedämpfter Karotten	Gedünsteter Blumenkohl	27/05/24	31/05/24
	Polenta mit Thunfisch und Käse	S Pizza Margherita	S Spinatspätzle in Schinkenrahmsauce	S Fischkrokette (eigene Produktion) und gedämpften Kartoffeln	S Grießnocken mit Tomatensauce Überbacken		
	Brot	Brot	Brot	Brot	Brot		
	Joghurt mit Früchten	Joghurt mit Früchten	Kiwi	Birnen	Äpfel		
4° WOCHE	Gemischter Salat der Saison	Gemischter Salat der Saison	Gemischter Salat der Saison	Gemischter salat und Tomaten	Gemischter Salat der Saison	22/04/24	26/04/24
	Gedämpfte grüne Bohnen	S Brokkoli in Öl	S Rote Rüben in Öl		S Zucchini in Öl	03/06/24	07/06/24
	Nudeln in Tomatensauce	S Käseknödel mit Pilzsauce	S	S Topfen-Spinatravioli in Rahm und Schinkenrahmsauce	S Gedämpfte Lachschnitte und Petersilienkartoffeln		
	Brot	Brot	Brot	Brot	Brot		
	Erdbeeren	Vanillepudding	Pfirsiche	Ananas	Schokoladenpudding		
5° WOCHE	Grüner Salat und Gurken	Grüner Salat und Gurken	Gemischter Salat der Saison	Grüner Salat	Gemischter Salat und Mais	29/04/24	03/05/24
	Grießnocken mit Tomatensauce	S Truthahnbraten und Polenta	S Grüne Bohnen auf der Pfanne	S Blumenkohl in Öl	S 10/06/24	14/06/24	
	Überbacken		Gemüselasagne	Käsesorotto	S Paniertes Schweineschnitzel und Bratkartoffeln		
	Brot	Brot	Brot	Brot	Brot		
	Schokoladenpudding	Äpfel	Kiwi	Wassermelone	Äpfel		
6° WOCHE	Grüner Salat und Tomaten	Gemischter Salat der Saison	Grüner Salat und Mais	Gemischter Salat und Mais	Grüner Salat und Julienne-Karotten	06/05/24	10/05/24
		S Grüne Bohnen in Öl			S		
	Kartoffelauflauf und gekochtem Ei	S Nudeln mit Rinderragout	S Nudeln mit Lachsrahmsauce	S Hühnerruggets in Gemüse und Rahmsauce und Reis im Öl	S Kartoffelnocken in Käsesauce		
	Brot	Brot	Brot	Brot	Brot		
	Birnen	Frisches Obst der Saison	Joghurt mit Früchten	Bananen	Melone		

Vorbereitungen die mit dem S-Symbol gekennzeichnet sind, können am Ursprung gefrorene/tiefgefrorene Lebensmittelrohstoffe enthalten.

Dem VERBRAUCHER MIT LEBENSMITTELALLERGIEN ODER -INTOLERANZEN oder deren Vertreter (Eltern/Erziehungsberechtigte) wird hiermit darüber informiert, dass die zubereiteten und verabreichten Lebensmittel und Getränke eines oder mehrere der folgenden Allergene als Zutaten oder in Spuren enthalten können, die aus dem Produktionsprozess von Getreide stammen GLUTEN (Z. B. WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, KAMUT ODER IHRE HYBRIDISIERTEN SORTEN), KREBSTIERE, EIER, FISCH, ERDNÜSSE, SOJA, MILCH, LAKTOSE, NÜSSE (Z. B. MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, CASHENWÜSSE, PEKANNÜSSE, Paranüsse), PISTAZIEN, MACADAMIA-NÜSSE), SELLERIE, SENF, SESAM, SCHWefeldioxid und Sulfite, LUPINEN, WEICHTIERE UND ALLE DERIVATE DER PRODUKTE IN DER LISTE (gemäß EU-Verordnung 1169/11 – Anhang II und s.m.i.). Die Informationen über das Vorhandensein von Probanden mit Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten werden durch die Vorlage eines geeigneten ärztlichen Attestes erhoben und während der Produktionsphase werden maßgeschneiderte Mahlzeiten zusammengestellt, die frei von Allergenen sind, für die eine Sensibilisierung dokumentiert ist.

