



Mittagessen

05. bis 09. Oktober 2026

Montag	Menü 1: Linguine A2,6.1 Lachssahnesoße A2,6.1,8 Tomaten Mozzarellasalat A2,7 Dessert: Tutti frutti A1,2,6.1	Menü 2: Linguine A2,6.1 Sahnesoße A2,6.1 Tomaten Mozzarellasalat A2,7 Dessert: Tutti frutti A1,2,6.1
Dienstag	Menü 1: Fleischkäswecle A6.1 Za,b Salat A1,2,5,7 Joghurt mit der Ecke *)	Menü 2: Camembert im Weckle A1,2,6.1 Salat A1,2,5,7 Joghurt mit der Ecke *)
Mittwoch	Menü 1: Hirschgulasch A5,6.1 Semmelknödel A1,2,5,6.1 Blaukraut Dessert: Kirschquark A2	Menü 2: Semmelknödel A1,2,5,6.1 Champignonrahm A2,5,6.1 Blaukraut Dessert: Kirschquark A2
Donnerstag	Menü 1: Erntedankeintopf A1,2,5,6.1 Dessert: Trauben	Menü2: Erntedankeintopf Vegetarisch A1,2,5,6.1 Dessert: Trauben
Freitag	Menü 1: Maultaschenauflauf A1,2,5,6.1 Salat A1,2,5,7 Dessert: Schokokuss *)	Menü 2: Maultaschenauflauf Vegetarisch A1,2,5,6.1 Salat A1,2,5,7 Dessert: Schokokuss *)

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Fachpersonal!

*) Kennzeichnung s. Originalverpackung

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: Z a Nitritpökelsalz, Z b Phosphat, Z c Geschmacksverstärker, Z d Konservierungsstoff, Z e Antioxidationsmittel, Z f Süßungsmittel, Z g Zusatz von Fruktose, Z h Farbstoff, Z i geschwärzt, Z j geschwefelt, Z k gewachst (Südfrüchte), Z l koffeinhaltig

Kennzeichnung von Allergenen: A 1 Eier, 2 Milch, 3 Sesam, 4 Soja, 5 Sellerie, 6 glutenhaltiges Getreide: 6.1 Weizen, 6.2 Dinkel, 6.3 Gerste, 6.4 Hafer, 6.5 Roggen, 7 Senf, 8 Fisch, 9 Erdnuss, 10 Schalenfrüchte: 10.1 Haselnüsse, 10.2 Mandeln, 10.3 Walnüsse, 10.4 Pistazien, 10.5 Cashew, 10.6 Macadamia, 10.7 Pecanuss, 10.8 Paranuss, 11 Krebstiere, 12 Weichtiere, 13 Schwefel und Sulfid, 14 Lupinen