

1/8	<b>22. Feb.</b>	<b>23. Feb.</b>	<b>24. Feb.</b>	<b>25. Feb.</b>	<b>26. Feb.</b>
<b>8</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>

Vegetarisch	Vegetarisch	Fisch	Rind-Fleisch	Vegetarisch
-------------	-------------	-------	--------------	-------------

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Gurkensalat	Rohkostplatte	Gemischte Blattsalate
Mögl. Allergene	j		j		j
Zusatzstoffe					

Fleisch, Fisch & Geflügel	Blumenkohl mit Salzkartoffeln und Kräuterquark	Überbackene Canneloni mit Bechamel & Tomatensauce	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">Praktisch Grätenfrei</div> Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln, Karotten-Erbсен-Gemüse und Ketchup	<b>Lasagne</b> mit Rinder-Bolognese, Bechamel und geriebenem Käse	Gebratene Kartoffelpuffer mit Apfelmus & Zimt-Zucker
Mögl. Allergene			a1, d, g	c, g (ger. Käse), a1-6	
Zusatzstoffe					
Vegetarisch			Gemüsepuffer mit Petersilienkartoffeln, Karotten-Erbсен-Gemüse und Ketchup	Penne "Napoli" mit Tomatensauce & geriebenem Käse	
Mögl. Allergene	g	a1, c, g	a1, c, g	g (ger. Käse), a1-6	a1, c
Zusatzstoffe					

Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	KirschJoghurt	Geschnittenes Obst	Früchte-Quark	Geschnittenes Obst
Mögl. Allergene		g		g	
Zusatzstoffe		1			

	<b>Frsch. Gemüse im HG</b>	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	2	3	0	1	1
1/8	2	3	0	1	1

	<b>Reis</b>	<b>Nudeln, Spätzle, etc</b>	<b>Kartoffeln / -produkte</b>	<b>CousCous &amp; Co</b>	<b>Süßer Hauptgang</b>
Diese Woche	0	2	3	0	1
1/8	0	2	3	0	1

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

**Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.**

<b>Naturreis</b>	0	0
<b>Vollkornbrot</b>	0	0
<b>Vollkornnudeln</b>	0	0

**Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.**  
 Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitsschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

2/8	<b>1. Mrz.</b>	<b>2. Mrz.</b>	<b>3. Mrz.</b>	<b>4. Mrz.</b>	<b>5. Mrz.</b>
<b>9</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>

Rind-Fleisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Rind-Fleisch	Vegetarisch
--------------	-------------	-------------	--------------	-------------

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Karottensalat	Rohkostplatte
Mögl. Allergene	j	j			
Zusatzstoffe					

Fleisch, Fisch & Geflügel	Penne mit Rinder-Bolognese und geriebenem Käse	Pfannkuchen mit Zimt-Zucker und Apfelmus	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Chili con Carne, Gemüseintopf mit Roten Bohnen, Mais, Koriander, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Rinder Hack und Reis	Überbackener Makkaroni-Auflauf mit Sahne, Käse, Ei und Tomatensauce	
Mögl. Allergene	g (ger. Käse), a1-6					
Zusatzstoffe						
Vegetarisch	Penne "Napoli" mit Tomatensauce & geriebenem Käse			Chili con Soya, Gemüseintopf mit Roten Bohnen, Mais, Koriander, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Reis		
Mögl. Allergene	g (ger. Käse), a1-6	a1-6, c, g	a1, c, g	f	a1, c, g	
Zusatzstoffe						

Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst	Frischer Fruchtsalat	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst
Mögl. Allergene					
Zusatzstoffe					

	<b>Frsch. Gemüse im HG</b>	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	1	3	0	2	0
2/8	3	6	0	3	1

	<b>Reis</b>	<b>Nudeln, Spätzle, etc</b>	<b>Kartoffeln / -produkte</b>	<b>CousCous &amp; Co</b>	<b>Süßer Hauptgang</b>
Diese Woche	1	3	0	0	1
2/8	1	5	3	0	2

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

**Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.**

<b>Naturreis</b>	0	0
<b>Vollkornbrot</b>	0	0
<b>Vollkornnudeln</b>	0	0

**Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.**  
 Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitsschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

3/8	<b>8. Mrz.</b>	<b>9. Mrz.</b>	<b>10. Mrz.</b>	<b>11. Mrz.</b>	<b>12. Mrz.</b>
<b>10</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>

Vegetarisch	Rind-Fleisch	Fisch	Geflügel	Vegetarisch
-------------	--------------	-------	----------	-------------

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Tomatensalat	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte
Mögl. Allergene	j		j	j	
Zusatzstoffe					
Fleisch, Fisch & Geflügel	Herzhaft gefüllter Crepe mit buntem Gemüseragout	Rindfleisch-Frikadelle mit Eier-Wellen-Spätzle, Karotten - Erbsengemüse und Rahmsauce	<i>Praktisch Grätenfrei</i> Kabeljau-Bällchen mit Gemüsereis und Kräutersauce	Gebratene Geflügel-Cevapcici in Tomatenragout und Bulgur	Sämige Kartoffelsuppe mit <b>VOLLKORN</b> -Bauernbrot
Mögl. Allergene		a1, c, g, j	a1, d, g	a1, c, g, j	
Zusatzstoffe					
Vegetarisch		Gebratener Gemüserösti mit Eier-Wellen-Spätzle, Karotten-Erbsen Gemüse und Sahnesauce	Gemüseschnitzel mit Butterreis und Kräutersauce	Gebackene Gemüsenuggets mit Tomatenragout und Bulgur	
Mögl. Allergene	a1-6, c, g	a1, c, g	a1-6, c, g	a1, c	a1-6 (Vollkornbrot), g
Zusatzstoffe					
Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	Rote Grütze mit Vanillesauce	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst	Rührkuchen
Mögl. Allergene		g			a1-6, c, g
Zusatzstoffe					

	<b>Frsch. Gemüse im HG</b>	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	4	2	1	1	1
3/8	7	8	1	4	2

	<b>Reis</b>	<b>Nudeln, Spätzle, etc</b>	<b>Kartoffeln / -produkte</b>	<b>CousCous &amp; Co</b>	<b>Süßer Hauptgang</b>
Diese Woche	1	1	1	1	0
3/8	2	6	4	1	2

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

**Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.**

<b>Naturreis</b>	0
<b>Vollkornbrot</b>	1
<b>Vollkornnudeln</b>	0

**Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.**  
 Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitsschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

4/8	<b>15. Mrz.</b>	<b>16. Mrz.</b>	<b>17. Mrz.</b>	<b>18. Mrz.</b>	<b>19. Mrz.</b>
<b>11</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>

Rind-Fleisch	Vegetarisch	Fisch	Vegetarisch	Geflügel
--------------	-------------	-------	-------------	----------

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Gurkensalat	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte
Mögl. Allergene	j		j	j	
Zusatzstoffe					

Praktisch Grätenfrei

Fleisch, Fisch & Geflügel	<b>VOLLKORN</b> -Penne mit Rinder-Bolognese und geriebenem Käse	Blumenkohl mit Kartoffel-Wedges und Tzaziki	Gebackene Fischstäbchen mit Brokoli, Butterkartoffeln & Ketchup	Falafel (Kichererbsenbällchen) mit fruchtigem Tomaten-ragout und CousCous	Linsenragout mit Eier-Wellen-Spätzle & Geflügel-Wienerle in großen Stücken
Mögl. Allergene	g (ger. Käse), a1-6		a1, d, g		a1, c
Zusatzstoffe					2, 3
Vegetarisch	<b>VOLLKORN</b> -Penne "Napoli" mit geriebenem Käse		Gebackene Mozzarellasticks mit Brokoli, Butterkartoffeln & Ketchup		Linsenragout mit Eier-Wellen-Spätzle
Mögl. Allergene	g (ger. Käse), a1-6	a1, g	a1, g	a1	a1, c, f, g
Zusatzstoffe					

Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	Frischer Fruchtsalat	Geschnittenes Obst	Erdbeerjoghurt	Geschnittenes Obst
Mögl. Allergene				g	
Zusatzstoffe					

	<b>Frsch. Gemüse im HG</b>	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	3	2	1	1	1
4/8	10	10	2	5	3

	<b>Reis</b>	<b>Nudeln, Spätzle, etc</b>	<b>Kartoffeln / -produkte</b>	<b>CousCous &amp; Co</b>	<b>Süßer Hauptgang</b>
Diese Woche	0	2	2	1	0
4/8	2	8	6	2	2

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.

<b>Naturreis</b>	0
<b>Vollkornbrot</b>	0
<b>Vollkornnudeln</b>	1

**Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.**  
 Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitsschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

5/8	<b>22. Mrz.</b>	<b>23. Mrz.</b>	<b>24. Mrz.</b>	<b>25. Mrz.</b>	<b>26. Mrz.</b>
<b>12</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>

Geflügel	Vegetarisch	Fisch	Geflügel	Vegetarisch
----------	-------------	-------	----------	-------------

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Karottensalat	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Gemischte Blattsalate
Mögl. Allergene	j		j		j
Zusatzstoffe					
Fleisch, Fisch & Geflügel	Paniertes Putenschnitzel mit Kräuter-Schwenkkartoffeln, Gemüse und Bratensauce	Pfannkuchen mit Apfelmus & Zimt-Zucker	<b>Praktisch Grätenfrei</b> Cross gebackene Fischnuggets mit Rahmsauce und Gemüse-CousCous	Gebratenes Hähnchenfleisch mit leichtem Curry-Reis und Ratatouille	Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Mögl. Allergene	a1, g		a1, g, d		
Zusatzstoffe					
Vegetarisch	Gemüsefrikadelle mit Kräuter-Schwenkkartoffeln in Sahnesauce		Gemüsenuggets mit Rahmsauce und Gemüse-CousCous	Leichter Curry-Reis und Ratatouille	
Mögl. Allergene	a1-6, c, g, h1-8	a1, c	a1, g		a1, c, g
Zusatzstoffe					
Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst	Marmorkuchen	Vanillepudding mit Erdbeersauce	Geschnittenes Obst
Mögl. Allergene			a1-6, c, g	g	
Zusatzstoffe				1	

	<b>Frsch. Gemüse im HG</b>	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	3	2	2	0	1
5/8	13	12	4	5	4

	<b>Reis</b>	<b>Nudeln, Spätzle, etc</b>	<b>Kartoffeln / -produkte</b>	<b>CousCous &amp; Co</b>	<b>Süßer Hauptgang</b>
Diese Woche	1	1	1	1	1
5/8	3	9	7	3	3

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

**Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.**

<b>Naturreis</b>	<b>0</b>
<b>Vollkornbrot</b>	<b>0</b>
<b>Vollkornnudeln</b>	<b>1</b>

**Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.**  
Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitsschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

6/8	<b>12. Apr.</b>	<b>13. Apr.</b>	<b>14. Apr.</b>	<b>15. Apr.</b>	<b>16. Apr.</b>
<b>15</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>

Rind-Fleisch	Vegetarisch	Geflügel	Vegetarisch	Fisch
--------------	-------------	----------	-------------	-------

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Tomatensalat
Mögl. Allergene	j		j		j
Zusatzstoffe					Praktisch Grätenfrei
Fleisch, Fisch & Geflügel	<b>VOLLKORN</b> -Spaghetti mit Rinder-Bolognese und geriebenem Käse	Gemüse-Gnocchi mit Tomatensauce	Hähnchensteak mit Karotten-Erbsen Gemüse, Kräuter-Schwenkkartoffeln und Bratensauce	Überbackene Dampfnudel mit Vanillesauce	Gebackene Fischstäbchen mit Wedges, Brokkoli & Ketchup
Mögl. Allergene	g (ger. Käse), a1-6		a1, g		a1, d, g
Zusatzstoffe					
Vegetarisch	<b>VOLLKORN</b> -Spaghetti "Napoli" mit geriebenem Käse		Gemüseschnitzel mit Karotten-Erbsen Gemüse, Kräuter-Schwenkkartoffeln und Sahnesauce		Gebackene Gemüsenuggets, Wedges, Brokkoli & Ketchup
Mögl. Allergene	g (ger. Käse), a1-6		a1-6, c, g, h1-8	a1-6, c, g	a1, c, g
Zusatzstoffe					
Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	Schokopudding mit Vanillesauce	Geschnittenes Obst	Frischer Fruchtsalat	Geschnittenes Obst
Mögl. Allergene		g			
Zusatzstoffe					

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

**Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.**

Naturreis	0
Vollkornbrot	0
Vollkornnudeln	1
	2

**Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.**  
 Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitsschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

	<b>Frsch. Gemüse im HG</b>	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	3	2	1	1	1
6/8	16	14	5	6	5

	<b>Reis</b>	<b>Nudeln, Spätzle, etc</b>	<b>Kartoffeln / -produkte</b>	<b>CousCous &amp; Co</b>	<b>Süßer Hauptgang</b>
Diese Woche	0	1	3	0	1
6/8	3	10	10	3	4

7/8	<b>19. Apr.</b>	<b>20. Apr.</b>	<b>21. Apr.</b>	<b>22. Apr.</b>	<b>23. Apr.</b>
<b>16</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>

Geflügel	Vegetarisch	Fisch	Geflügel	Vegetarisch
----------	-------------	-------	----------	-------------

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Gurkensalat	Rohkostplatte	Gemischte Blattsalate
Mögl. Allergene	j		j		j
Zusatzstoffe					
Fleisch, Fisch & Geflügel	Geflügelgeschneitztes mit Rahmsauce, Gemüse & Eier-Wellen-Spätzle	Vegetarische Tortellini gefüllt mit Spinat und Käse in Tomatensauce	<i>Praktisch Grätenfrei</i> Kabeljau-Bällchen mit Rahmkohlrabi & Reis	Putenbratwurst mit Rösti, Butter-Erbesen & Ketchup	Gebratene Kartoffelpuffer mit Apfelmus & Zimt-Zucker
Mögl. Allergene	a1, c, g		a1, d, g, j	a1-6, g	
Zusatzstoffe				3	
Vegetarisch	Gemüseragout in Sahensauce & Eier-Wellen-Spätzle		Paniertes Blumenkohlmedallion mit Rahmkohlrabi & Reis	Gebratener Gemüserösti mit Butter-Erbesen & Ketchup	
Mögl. Allergene	a1, c, g	a1, c, g	a1, g	f, g	a1, c
Zusatzstoffe					
Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	Früchtequark	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst	Geschnittenes Obst
Mögl. Allergene		g			
Zusatzstoffe					

	<b>Frsch. Gemüse im HG</b>	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	4	2	2	0	1
7/8	20	16	7	6	6

	<b>Reis</b>	<b>Nudeln, Spätzle, etc</b>	<b>Kartoffeln / -produkte</b>	<b>CousCous &amp; Co</b>	<b>Süßer Hauptgang</b>
Diese Woche	1	2	2	0	1
7/8	4	12	12	3	5

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

**Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.**

<b>Naturreis</b>	<b>0</b>
<b>Vollkornbrot</b>	<b>0</b>
<b>Vollkornnudeln</b>	<b>0</b>
	<b>2</b>

**Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.**  
Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitsschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.

8/8	<b>26. Apr.</b>	<b>27. Apr.</b>	<b>28. Apr.</b>	<b>29. Apr.</b>	<b>30. Apr.</b>
<b>17</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>

Rind-Fleisch	Vegetarisch	Fisch	Vegetarisch	Geflügel
--------------	-------------	-------	-------------	----------

Alle Gerichte sind **OHNE Schweinefleisch!**

Vorspeise	Gemischte Blattsalate	Rohkostplatte	Karottensalat	Rohkostplatte	Gemischte Blattsalate
Mögl. Allergene	j		j		j
Zusatzstoffe					
Fleisch, Fisch & Geflügel	<b>VOLLKORN</b> -Spirelli mit Rinder-Bolognese und geriebenem Käse	Gebratene Eierknöpfle mit Gemüse und Kräutersauce	<b>Praktisch Grätenfrei</b> Cross gebackene Fischnuggets mit Rahmkarotten und Bulgur	Gemüse Eintopf mit kleinen vegetarischen Maultaschen, Frühlingsgemüse und frischen Kräutern	Hähnchen in Paprika-Tomatensauce mit gemischtem <b>Naturreis</b>
Mögl. Allergene	g (ger. Käse), a1-6		a1, d, g		
Zusatzstoffe					
Vegetarisch	<b>VOLLKORN</b> -Spirelli "Napoli" mit geriebenem Käse		Gemüsenuggets mit Rahmkarotten und Bulgur		Paprika-Mais-Pfanne mit gemischtem <b>Naturreis</b> und Tofu in Tomatensauce
Mögl. Allergene	g (ger. Käse), a1-6	a1, c, g	a1, g	a1, c, i	f
Zusatzstoffe					
Dessert & Obst	Geschnittenes Obst	Frischer Fruchtsalat	Geschnittenes Obst	Warmer Milchreis mit Erdbersauce	Geschnittenes Obst
Mögl. Allergene				g	
Zusatzstoffe				1	

**Wir bitten um Verständnis - Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.**

<b>Vollkornnudeln</b>	<b>Vollkornbrot</b>	<b>Naturreis</b>
1 3	0 1	1 1

**0,63**  
Ø / Woche

	Frsch. Gemüse im HG	Vegetarisch	Geflügel	Rind-Fleisch	Fisch
Diese Woche	4	2	1	1	1
8/8	24	18	8	7	7
<b>Ø / Woche</b>	<b>3,00</b>	<b>2,25</b>	<b>1,00</b>	<b>0,88</b>	<b>0,88</b>

	Reis	Nudeln, Spätzle, etc	Kartoffeln / -produkte	CousCous & Co	Süßer Hauptgang
Diese Woche	1	3	0	1	0
8/8	5	15	12	4	5
<b>Ø / Woche</b>	<b>0,63</b>	<b>1,88</b>	<b>1,50</b>	<b>0,50</b>	<b>0,63</b>

Ø / Woche	1,25
<b>Süßer Nachtisch</b>	<b>10</b>
Vanillepudding	1
Schokopudding	1
Schoko-Riegel	0
Rührkchn. / Zopf	2
Frucht-Quark	1
Frucht-Joghurt	3
Rote Grütze	1
Milchreis	1

**Die Legende zu den möglichen Allergenen und den Zusatzstoffen finden sie auf der letzten Seite.**  
Diese Kennzeichnungslgende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitsschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.



### Zusatzstoffe:

1)	Farbstoff
2)	Konservierungsstoff
3)	Antioxidationsmittel
4)	Geschmacksverstärker
5)	geschwefelt
6)	geschwärzt
7)	Phosphat
8)	Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9)	koffeinhaltig
10)	chininhaltig
11)	Süßungsmittel
12)	Phenylalaninquelle
13)	gewachst
14)	Taurin

Alle unsere Milchprodukte (Quark, Joghurt, Milch, Sahne, Butter, Käse, etc.) enthalten NATÜRLICHES Milcheiweiß. Milcheiweiß als ZUSATZSTOFF ist extra mit 8) gekennzeichnet.

### Mögliche Allergene

a)	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellt Erzeugnisse a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut
b)	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
c)	Eier und Eierzeugnisse
d)	Fisch und Fischerzeugnisse
e)	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f)	Soja und Sojaerzeugnisse
g)	Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose
h)	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashewnuss, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamianuss
i)	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j)	Senf und Senferzeugnisse
k)	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
l)	Lupine und Lupinen-Erzeugnisse
m)	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
n)	Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l)

**Alle unsere Milchprodukte** (Quark, Joghurt, Milch, Sahne, Butter, Käse, etc.) **enthalten Laktose & Milcheiweiß: g).**

**Alle unsere Getreideprodukte** (Nudeln, Brot, Pfannkuchen, Fisch-Panaden, etc.) **können a) e), g), h) & k) enthalten.**

**Alle unsere Sojaprodukte** (Tofu, Tofuwürste, Gemüsebörger, etc.) **können f) enthalten.**

Diese Kennzeichnungslegende erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir übernehmen keine Verantwortung für eventuell auftretende Gesundheitsschäden, verursacht durch Allergene oder Zusatzstoffe. Bestimmte Lebensmittel-Zertifikate mit genauen Spezifikationen und Kennzeichnungen sind auf Nachfrage bei uns einzusehen.