

" Alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln. Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet"

| KW26 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| | 24. Jun | 25. Jun | 26. Jun | 27. Jun | 28. Jun |
| Essen I | Käsesuppe MP mit einem Knusperbrötchen GL1, GL3 mit saisonalem Gemüse, Soßen und Beilagen vom Buffet | Rindergulasch GL1 mit saisonalem Gemüse, Soßen und Beilagen vom Buffet | Süßkartoffelcurry MP mit saisonalem Gemüse, Soßen und Beilagen vom Buffet | Seelachs# FI mit saisonalem Gemüse, Soßen und Beilagen vom Buffet | Überraschungstag mit saisonalem Gemüse, Soßen und Beilagen vom Buffet |
| Essen II | | Seitan Gulasch SL, SJ, GL1 mit saisonalem Gemüse, Soßen und Beilagen vom Buffet | | Reisbällis SJ, GL1, GL5 mit saisonalem Gemüse, Soßen und Beilagen vom Buffet | |
| Essen III | Nudel-Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen | Nudel-Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen | Nudel-Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen | Nudel-Buffet und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen | |
| Menü I bis III inklusive Salat-Buffet (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet) | | | | | |
| Essen IV | Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit verschiedenen hausgemachten Dressings | Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit verschiedenen hausgemachten Dressings | Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit verschiedenen hausgemachten Dressings | Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit verschiedenen hausgemachten Dressings | Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit verschiedenen hausgemachten Dressings |

GL = enthält Glutenhaltiges Getreide : GL1= enthält Weizen, GL2= enthält Roggen, GL3= enthält Gerste, GL4= enthält Hafer, GL5= enthält Dinkel, GL6= enthält Kamut, GL7= enthält Emmer

KT = enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

EI = enthält Ei und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

SE = enthält Senf und Senferzeugnisse

WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

² mit Nitritpökelsalz

NÜ = enthält Schalenfrüchte : NÜ1= enthält Mandel, NÜ2=enthält Haselnuss, NÜ3=enthält Walnuss, NÜ4=enthält Cashewnuss, NÜ5=enthält Pecannuss, NÜ6=enthält Paranuss NÜ7=enthält Pistazie, NÜ8=enthält Macadamianuss und NÜ9=enthält Queenslandnuss

"Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.“