



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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	11. Mrz	12. Mrz	13. Mrz	14. Mrz	15. Mrz
Essen I	Brokkolisuppe ^{MP} und Brötchen ^{GL5,LU,GL3} - Zum Nachtisch Obst	Seelachsfilet # ^{FI} mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Kartoffel-Paprika Gulasch ^{SL} mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Geflügelfrikadelle ^{EI,GL1} mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Kartoffelpuffer ^{GL1,EI} mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet
Essen II		Gemüse-Bratling ^{SL,GL1} mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet		Gemüse-Käse Frikadelle ^{MP,GL1} mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	
Menü III	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen sind am Buffet gekennzeichnet)				(Allergene
Menü I bis III inklusive Salat-Buffer (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und 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 Eier 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 Sesamenerzeugnisse

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.“



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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	18. Mrz	19. Mrz	20. Mrz	21. Mrz	22. Mrz
Essen I	Kartoffelsuppe SL mit Brötchen LU, GL3, GL5	Backfischstäbchen # GL1, FI mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Nasi Goreng mit Hähnchen SJ, GI, SL Beilagen und Gemüse vom Buffet	Kartoffel- Brokkoli Auflauf MP, SL	Milchreis MP mit Fruchtkompott
Essen II		Gemüsebratling* GL1, SL, GL5 mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Vegetarisches Nasi Goreng SJ, SL mit Beilagen und Gemüse vom Buffet		
Menü III	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen sind am Buffet gekennzeichnet)				(Allergene)
Menü I bis III inklusive Salat-Buffer (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings				

* Soja: Fleischersatz aus Sojabohnen

* Grünkern: ist unreif geernteter Dinkel

Änderungen vorbehalten

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 Eier 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

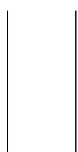
NÜ = enthält Schalenfrüchte : NÜ1= enthält Mandel, NÜ2=enthält Haselnuss, NÜ3=enthält Walnuss, NÜ4=enthält Cashewnuss, NÜ5=enthält Pecannuss, NÜ6=enthält Paranuss NÜ7=enthält Pistazie, NÜ8=enthält Macadamianuss und NÜ9=enthält Queenslandnuss

"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.“





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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	25. Mrz	26. Mrz	27. Mrz	28. Mrz	29. Mrz
Essen I	Blumenkohlsüppchen <i>SL,MP</i> mit Brötchen <i>LU,GL3,GL5</i> - Zum Nachtisch Obst	Fischfrikadelle# <i>FI,GI1, EI</i> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Pellkartoffeln mit Curryquark <i>MP</i> mit Beilagen und Gemüse vom Buffet - Zum Nachtisch Obst	Geflügelbratwurst <i>GL1</i> mit Beilagen und Gemüse vom Buffet	Feiertag
Essen II		Gemüsebällchen <i>EI,GL1</i> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet		Tofubrätwurst <i>SJ,GL</i> mit Beilagen und Gemüse vom Buffet	Feiertag
Menü III	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen sind am Buffet gekennzeichnet)				(Allergene)
Menü I bis III inklusive Salat-Buffer (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings				

* **Grünkern: ist unreif geernteter Dinkel**

* **Tofu: Fleischersatz aus Sojabohnen**

Änderungen vorbehalten

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 Eier und Eierzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerierzeugnisse

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.“



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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	01. Apr	02. Apr	03. Apr	04. Apr	05. Apr
Essen I	Feiertag	Fischstäbchen# <small>EI, GL1, FI</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Geflügelgeschnetzeltes <small>SL, MP</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet - Zum Nachtisch Obst	Kartoffel-Gemüse Auflauf <small>SL, MP</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Falafel <small>GL</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet
Essen II	Feiertag	Gebackener Tofu <small>SJ</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Sojageschnetzeltes <small>SJ, GL1, MP</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet		
Menü III	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen sind am Buffet gekennzeichnet)				(Allergene
Menü I bis III inklusive Salat-Bufferet (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings				

* **Grünkern: ist unreif geernteter Dinkel**

* **Tofu: Fleischersatz aus Sojabohnen**

Änderungen vorbehalten

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 Eier 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 Sesamsamerzeugnisse

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.“



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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	08. Apr	09. Apr	10. Apr	11. Apr	12. Apr
Essen I	Möhrensüppchen MP,SL und einem Brötchen GL5,LU,GL3 - Zum Nachtisch Obst	Fischfrikadelle# GL,FI mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Bratreis-Eierpfanne EI,SJ,GL1 mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet - Zum Nachtisch Obst	Hot Dog zum selber belegen Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Nudelauflauf SL,MP mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet
Essen II		Gemüsefrikadelle GL,SE,SL mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet		Vegetarischer Hot Dog zum selber belegen Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	
Menü III	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen sind am Buffet gekennzeichnet)				(Allergene
Menü I bis III inklusive Salat-Bufferet (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings				

*** Tofu: Fleischersatz aus Sojabohnen**

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 Eier 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 Sesamsamerzeugnisse

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

¹Die 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.“

Änderungen vorbehalten



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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	15. Apr	16. Apr	17. Apr	18. Apr	19. Apr
Essen I	Pizzasuppe MP,SL mit Brötchen GL5,LU,GL3 - Zum Nachtisch Obst	Fischlasagne# FI,EI,GL1 mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	BBQ-Rinderhack Pfanne SE mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet - Zum Nachtisch Obst	Hähnchenschenkel mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Pizza MP,GL5 Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet
Essen II		Gemüsebratling GL1,SL,GL5 mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	BBQ-Gemüse Pfanne SE mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Vegetarische Bällchen MP,GL mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	
Menü III	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen sind am Buffet gekennzeichnet)				(Allergene)
Menü I bis III inklusive Salat-Buffer (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings				

*** Tofu: Fleischersatz aus Sojabohnen**

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

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

EN = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

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

*** Seitan: Fleischersatz aus Weizeneiweiß**

MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

SE = enthält Senf und Senferzeugnisse

SS = enthält Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse

SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

² mit Nitritpökelsalz

Änderungen vorbehalten

"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.“



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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	22. Apr	23. Apr	24. Apr	25. Apr	26. Apr
Essen I	Linsen-Kokos Suppe MP,SL mit Brötchen GL5,LU,GL3	Fischfrikadelle # FI,GL1 mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Gemüsecurry SL,MP mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Currywurst SL mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Spätzle mit Rahmchampignons MP,SL,GL Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet - Zum Nachtisch Obst
Essen II		Gebackener Feta MP mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet		Vegetarische Currywurst SJ,SL mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	
Menü III	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen sind am Buffet gekennzeichnet)				(Allergene)
Menü I bis III inklusive Salat-Buffer (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und 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 Eier 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.“



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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	29. Apr	30. Apr	01. Mai	02. Mai	03. Mai
Essen I	Hühner-Gemüse Suppe SL mit einem Brötchen GL5,LU,GL3 - Zum Nachtisch Obst	Backfisch# FI, GL mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Feiertag!!!	Indisches Rindergulasch MP,SL mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Kaiserschmarrn MP, EI, GL mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet
Essen II	Gemüse Suppe SL mit einem Brötchen GL5,LU,GL3 - Zum Nachtisch Obst	Gemüsebratling SL, GL mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet		Indisches Gemüsegulasch MP,SL Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	
Menü III	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen sind am Buffet gekennzeichnet				(Allergene)
Menü I bis III inklusive Salat-Buffer (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und 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 Eier 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 Sesamenerzeugnisse

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.“



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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	06. Mai	07. Mai	08. Mai	09. Mai	10. Mai
Essen I	Mercimek Corbasi (Türkische Linsensuppe mit Minze) mit Brötchen <i>GL2, GL5, LU</i> - Zum Nachtisch Obst	Fischstäbchen ^{#FI, GL} mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Kartoffel-Gemüse Gulasch <i>SL</i> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Feiertag	Spanische Gemüserais Pfanne <i>SL</i> Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet - Zum Nachtisch Obst
Essen II					
Menü III	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen
Menü I bis III inklusive Salat-Buffer (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und 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

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

EN = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

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.“



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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	13. Mai	14. Mai	15. Mai	16. Mai	17. Mai
Essen I	Kartoffel-Lauch Suppe <i>SL,MP</i> und Brötchen <i>GL5,LU,GL3</i> - Zum Nachtisch Obst	Fischgulasch# <i>MP,FI</i> mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Rinderbolognese <i>SL</i> mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Spinat-Kartoffel Taschen <i>MP</i> Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet	Milchreis <i>MP</i> mit Zimt und Zucker - Zum Nachtisch Obst
			- Zum Nachtisch Obst		
Essen II		Tofugulasch <i>MP,SJ,GL</i> mit Beilagen,Soßen und Gemüse vom Buffet			
Menü III	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen sind am Buffet gekennzeichnet)				(Allergene)
Menü I bis III inklusive Salat-Buffer (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings				

*** Tofu: Fleischersatz aus Sojabohnen**

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

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

EN = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

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.“

Anderungen vorbehalten



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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	20. Mai	21. Mai	22. Mai	23. Mai	24. Mai
Essen I	Feiertag!!!	Fischfrikadelle# <small>FI, GL</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Vegetarische Bällchen <small>GL</small> <small>MP, EI</small> Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet - Zum Nachtisch Obst	Geflügelfrikadelle <small>GL</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Nudel-Brokkoli Auflauf <small>MP, GL</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet
Essen II		Gemüsebällchen <small>GI, EI</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet		Vegetarischer Frikadelle <small>GL</small> mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	
Menü III	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen sind am Buffet gekennzeichnet				(Allergene)
Menü I bis III inklusive Salat-Buffer (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings				

Änderungen vorbehalten

* Tofu: Fleischersatz aus Sojabohnen

* Seitan: Fleischersatz aus Weizeneiweiß

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 Eier 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.“



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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	27. Mai	28. Mai	29. Mai	30. Mai	31. Mai
Essen I	Brokkolisuppe SL dazu ein kleines Brötchen GL5 LU, GL3 - Zum Nachtisch Obst	Seelachsfilet# FI mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Geflügelwiener MP, EI Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Gemüse-Rindfleisch Röllchen EI, SL Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Asiatische Nudelpfanne SJ, GL1 mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet
Essen II		Gemüsebällchen GI, EI mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Tofuw Wiener SJ Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet - Zum Nachtisch Obst	Gebackener Feta MP mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	
Menü III	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen sind am Buffet gekennzeichnet				(Allergene)
Menü I bis III inklusive Salat-Buffer (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings				

Änderungen vorbehalten

* Tofu: Fleischersatz aus Sojabohnen

* Seitan: Fleischersatz aus Weizeneiweiß

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 Eier 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.“



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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	03. Jun	04. Jun	05. Jun	06. Jun	07. Jun
Essen I	Tomatensuppe SL dazu ein kleines Brötchen GL5 LU, GL3 - Zum Nachtisch Obst	Schlemmerfilet# FI, EI, GL mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Pfannkuchen MP, EI, GL Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet - Zum Nachtisch Obst	BBQ Rinderhackpfanne SE mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Chicken Nuggets EI mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet
Essen II		Gemüsebällchen GI, EI mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet		Gemüsepfanne SL mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Vegetarische Nuggets EI, GL, SJ mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet
Menü III	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen sind am Buffet gekennzeichnet				(Allergene)
Menü I bis III inklusive Salat-Buffer (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings				

Änderungen vorbehalten

* Tofu: Fleischersatz aus Sojabohnen

* Seitan: Fleischersatz aus Weizeneiweiß

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 Eier 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.“



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

Speisenplan	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	10. Jun	11. Jun	12. Jun	13. Jun	14. Jun
Essen I	Gulaschsuppe SL dazu ein kleines Brötchen GL5 LU, GL3 - Zum Nachtisch Obst	Seelachsfilet# FI mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Königsberger Klopse GL MP, EI Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet - Zum Nachtisch Obst	Chili Sin Carne SL, GL mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Gemüselasagne MP, SL, EI mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet
Essen II	Vegetarische Gulaschsuppe SL dazu ein kleines Brötchen GL5 LU, GL3 - Zum Nachtisch Obst	Gemüsebällchen GI, EI mit Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet	Vegetarische Klopse GL Beilagen, Soßen und Gemüse vom Buffet		
Menü III	Nudel-Buffer und vegetarisches Buffet mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen und Beilagen sind am Buffet gekennzeichnet				(Allergene)
Menü I bis III inklusive Salat-Buffer (Allergene sind im Buffet gekennzeichnet)					
Menü IV	Saisonale Salate und Rohkost vom Buffet mit Brötchen und verschiedenen Hausgemachten Dressings				

*** Tofu: Fleischersatz aus Sojabohnen**

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

EI = enthält Eier und Eierzeugnisse

FI = enthält Fisch und Fischerzeugnisse

EN = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SJ = enthält Soja und Sojaerzeugnisse

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.“

*** Seitan: Fleischersatz aus Weizeneiweiß**

MP = enthält Milch und Milcherzeugnisse

SL = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse

SE = enthält Senf und Senferzeugnisse

SS = enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

SW = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

LU = enthält Lupine sowie Erzeugnisse daraus

WT = enthält Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

² mit Nitritpökelsalz

Änderungen vorbehalten