

Was gibt's...? Mittagessen

von 23-02 bis 27-02-2026 (KW 09)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (GRÜN)	Brokkolirösti mit Kartoffeln und Dip Beilagensalat	Frische Spätzle mit Rahmsoße und Fingermöhrchen	Semmelknödel mit Pilzragout	Vegetarische Lasagne Beilagensalat	Käserisotto mit Gemüse Rohkost
	AW , C , G	AW , C , G	AW , C , G , HA , HB , I , J	AW , C , G , I	AW , G , I
Menü 2 (GELB)	Seelachsfilet mit Zitronensoße und Dampfkartoffeln Beilagensalat 		Semmelknödel mit Bratenjus und Gemüse 	Lasagne mit Rinderhackfleisch Beilagensalat 	
	G , I		AW , C , G , HA , HB , I , J	AW , C , G , I	
Nachtsch	Obst	Pudding	Obst	Joghurt	Obst
		G		G	

Zusatzstoffe und Allergene (Änderungen vorbehalten):

1) Farbstoff, 2) Konservierungsmittel, 3) Süßungsmittel, 4) Phosphat, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) gewachst, 8) geschwärzt, 9) geschwefelt, 10) enthält Pheylalaninquelle, 11) coffeinhaltig.

(AW) Weizen, (AR) Roggen, (AG) Gerste, (AD) Dinkel, (AK) Khorasan-Weizen, (AH) Hafer, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch einschließlich Laktose, (HA) Mandeln, (HB) Haselnüsse, (HC) Walnüsse, (HD) Cashewnüsse, (HE) Pekannüsse, (HF) Paranüsse, (HG) Pistazien, (HH) Macadamianüsse, (HI) Queenslandnüsse, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesamsamen, (L) Schwefeldioxid und Sulfite, (M) Süßlupine, (N) Weichtiere.

Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden