

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	VOM	BIS	VOM	BIS
1° WOCHE	Gemischter Salat Nudeln mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum Obst der Saison	Gemischter Salat Rindergulasch mit Polenta * Süßspeise	Gemischter Salat Pizza Margherita * Obst der Saison	Gemischter Salat Nudeln in Schinkensauce Obst der Saison	Gemischter Salat Kabeljaufilet mit Kräutern und Petersilienkartoffeln Joghurt mit Früchten	04/09/23	08/09/23	27/11/23	01/12/23
						02/10/23	06/10/23	25/12/23	29/12/23
						30/10/23	03/11/23	22/01/24	26/01/24
								19/02/24	23/02/24
2° WOCHE	Gemischter Salat Truthahnhäppchen mit Kräutern und Weiße Spätzle in Öl Obstsalat	Gemischter Salat * Topfen-Spinatravioli mit Butter und Parmesankäse Obst der Saison	Gemischter Salat Nudeln in Thunfischsauce Süßspeise	Gemischter Salat Paniertes Schweineschnitzel vom Rohr und Kartoffelsalat Joghurt mit Früchten	Gemischter Salat * Käseknödel mit Butter und Parmesankäse (eigene Herstellung) Obst der Saison	11/09/23	15/09/23	04/12/23	08/12/23
						09/10/23	13/10/23	01/01/24	05/01/24
						06/11/23	10/11/23	29/01/24	02/02/24
								26/02/24	01/03/24
3° WOCHE	Gemischter Salat Pizza Margherita * Obst der Saison	Gemischter Salat * Lasagne mit Rindfleischragout Joghurt mit Früchten	Gemischter Salat Käserisotto Obst der Saison	Gemischter Salat Hähnchen und Putenwürstchen mit Kartoffeln in Öl Obstsalat	Gemischter Salat * Nudeln mit Gemüseragout und Topfen Süßspeise	18/09/23	22/09/23	11/12/23	15/12/23
						16/10/23	20/10/23	08/01/24	12/01/24
						13/11/23	17/11/23	05/02/24	09/02/24
4° WOCHE	Gemischter Salat Spinatknödel mit Butter und Parmesankäse (eigene Herstellung) Obst der Saison	Gemischter Salat * Hühnerschnitzel mit Reis im Öl Obst der Saison	Gemischter Salat Grießnocken mit Tomatensauce Überbacken Joghurt mit Früchten	Gemischter Salat Nudeln mit weißem Fleischragout Obstsalat	Gemischter Salat * Käse mit Polenta Süßspeise	25/09/23	29/09/23	18/12/23	22/12/23
						23/10/23	27/10/23	15/01/24	19/01/24
						20/11/23	24/11/23	12/02/24	16/02/24

Obstwechselkalender - nach Verfügbarkeit: September: Äpfel, Birnen, Miyagawa, Bananen; Oktober: Äpfel, Clementinen, Miyagawa, Birnen, Bananen;

November - Februar: Orangen, Clementinen, Kiwis, Mandarinen, Äpfel, Birnen, Bananen; März: Orangen, Kiwis, Äpfel, Birnen, Bananen.

Vorbereitungen die mit dem *-Symbol gekennzeichnet sind, können am Ursprung gefrorene/tiefgefrorene Lebensmittelrohstoffe enthalten.

VERBRAUCHER MIT LEBENSMITTELALLERGIEN ODER INTOLERANZEN werden hiermit darauf hingewiesen, dass zubereitete und servierte Lebensmittel und Getränke eines oder mehrere der folgenden Allergene als Zutaten oder in produktionsbedingten Spuren enthalten können:

(A) glutenhaltiges Getreide, (B) Krustentiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch (einschließlich Laktose), (H) Nüsse (das ist Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kasternüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesamsamen, (O) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter, (P) Lupinen, (R) Weichtiere und alle daraus gewonnenen oder darauf basierenden Erzeugnisse (gemäß Anhang II Reg. EU 1169/11).

Die Informationen über das Vorhandensein von Probanden mit Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten werden durch die Vorlage eines geeigneten ärztlichen Attestes erhoben und während der Produktionsphase werden maßgeschneiderte Mahlzeiten zusammengestellt, die frei von Allergenen sind, für die eine Sensibilisierung dokumentiert ist.



