

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 17 22.04.2024 - 28.04.2024	Pasta all amatriciana Tomaten-Schinken-Soße Romanasalat Vanille-Mousse mit Mohn und Himbeere	Putenschnitzel auf Erbsengemüse Kartoffelgratin Chinakohlsalat Milchreis	Falafel auf Zucchini- Gemüse Knoblauch-Dip Spitzkohlsalat Quarkcreme mit Knusper	Backfisch mit Salzkartoffeln, Bohnen und Remouladensoße Gurkensalat Rote Grütze	Tomaten-Linsen-Eintopf Knoblauch-Kräuter-Brot Rucolasalat mit Yoghurt- Dressing Stracciatellacreme
	D, G,	A, D, G, F,	A, D, G, H	C, D, A, G,	G, D, K, L
KW 18 29.04.2024 - 05.05.2024	Ricotta-Tortellini mit Gemüswürfeln und Rucola Tomatensugo Eisberg Radicchio-Salat mit Orange Obstsalat	Hacksteak auf Kartoffeln und Möhren untereinander, Kerbel-Dip Endiviensalat Joghurt mit Johannisbeeren	1.Mai	Cous Cous mit Rösttomaten und Pinienkernen Minz-Dip Kopfsalat Apfelmus	Spargeleintopf Laugengebäck Radieschensalat mit Schnittlauch Kirschquark
	D, G, K,	A, D, G,		C, G, D,H	Sahne, Weizen, L,
KW 19 06.05.2024 - 12.05.2024	Lasagne al forno mit Hackfleisch bunter Blattsalat Joghurt mit Honig und Hafer-Nuss-Crunch	Gulasch vom Weiderind mit Champignons Mandel-Brokkoli und Butterkartoffeln Rotkohlsalat Rhabarber-Kompott	Moussaka mit Aubergine, Kartoffel und Tomate Möhrensalat Vanillepudding	Christi Himmelfahrt	bunter Gemüseintopf mit Grießnocken gemischter Salat Sauerrahm-Dressing Banane
	D, G, K, H	H, K	D, G,		D, G, K,
KW 20 13.05.2024 - 19.05.2024	Bumenkohl-Nudelauflauf mit Ementaler Tomatensalat Schokopudding mit Banane	Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Kokos mit Brokkoli und Frühlingslauch Reis Maissalat Erdbeeren ?	Gemüsetarte mit Kräuter- Creme fraiche Gurkensalat Milchreis	Lachspfanne mit Spinat und Kartoffeln in Kräuterfond Feldsalat mit Buttermilchdressing Apfelkompott	Kichererbsen Stew Vollkorn-Baguette Chinakohlsalat mit Möhre Grießpudding
	A, D, G,	H, G,	A, D, G,	C, D, A	D, G, F

	Allergene (laut Rezeptur):	Vorkommen (Beispiele):
A	Eier und Eierzeugnisse	Aufläufe, Backteig, Kuchen, Teigwaren, Panaden, Saucen
B	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Cremes, Puddings
C	Fisch und Fischerzeugnisse	
D	Glutenhaltige Getreide	Klebereiweiße von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
E	Krebstier und Krebstiererzeugnisse	Crevetten, Gambas, Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Meeresfrüchte, Scampi, Shrimps
F	Lupine und Lupinenerzeugnisse (Hülsenfrüchte)	Bohnen, Sojabohne, Erbsen, Linsen, Kichererbsen, Erdnuss, Klee, Luzerne, Lakritze, Johannisbrot, Gummi arabicum, Tamarinde, Tragant
G	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Butter, Creme, Joghurt, Käse, Kefir, Quark, Rahm, Sahne
H	Schalenfrüchte	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Oecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss
J	Schwefeldioxid und Sulfite (Konservierungs-, Antioxidations- und Desinfektionsmittel)	Vor allem für: Trockenfrüchte, Kartoffelgerichte, Fruchtsäfte, Marmelade, Wein, Lebensmittelzusatzstoff E220
K	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	
L	Senf und Senferzeugnisse	Fleischgerichte und -saucen, Mayonaisen, Essig, Remouladen, Relish, Aromen und Essenzen für Nahrungszwecke, Zitronensäure, Apfelsäure, Weinsäure, evtl. Bestandteil von Currypulver
M	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Asiatischen-, Indischen Gerichten
N	Soja und Sojaerzeugnisse	Asiatischen Gerichten, Sojamehl als Futterzusatz für Geflügel, Rinder, Schweine
O	Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	Muscheln, Rabas, Tintenfische, Schnecken

	Zusatzstoffe (laut Rezeptur):	Vorkommen (Beispiele):
1	mit Farbstoff	Alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
2	mit Konservierungsstoff	Lachersatz, Feinkostsalate, Mayonaisen, Sauerkonserven, Kartoffelklöße, Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
3	mit Antioxidationsmittel	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
4	mit Geschmacksverstärker	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
5	geschwefelt	Essig, Trockenobst, Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
6	geschwärzt	geschwärzte Oliven
7	gewachst	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
8	mit Phosphat	Brühwürste, Kochschinken
9	Mit Süßungsmitteln (Süßstoff)	Süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertmindernde Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerback- und Süßwaren
9a	enthält eine Phenylalaninquelle	<u>zusätzlich:</u> bei Aspartam (E951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E962)
9b	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	<u>zusätzlich:</u> bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt

1= mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=geschwärzt, 7=gewachst; 8=mit Phosphat; 9=mit Süßungsmittel(Süßstoff); 9a=enthält eine Phenylalaninquelle; 9b=kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken;
A=Eier und Eierzeugnisse; B=Erdnüsse- und Erdnusserzeugnisse; C=Fisch und Fischerzeugnisse; D=Glutenhaltiges Getreide; E=Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; F=Lupine und Lupinenerzeugnisse (Hülsenfrüchte); G=Milch und Milcherzeugnisse(einschl. Laktose); H=Schalenfrüchte; J=Schwefeldioxid und Sulfite (Konservierungs-, Antioxidations- und Desinfektionsmittel); K=Sellerie und Sellerieerzeugnisse; L=Senf und Senferzeugnisse; M=Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse; N=Soja und Sojaerzeugnisse; O=Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse