



MO. 10.05.	Lasagne al Forno (A C G L) und Salat () mit div. Dressings (*)	Kaiserschmarrn (A C G) mit Apfelmus ()	Karotten-Ingwer-Cremesuppe (G L)
DI 11.05.	Schweinebraten (M) mit Sauerkraut (L), Knödel (A C G L) und Sauce (L)	Gemüsestrudel (A C G) mit Sauerrahm-Kräutertopfen (G) und Salat () mit div. Dressings (*)	Apfelstrudel (A C)
MI 12.05.	Reisfleisch (L) mit Parmesan (G) und Salat () mit div. Dressings (*)	Schupfnudeln (A C G) mit Mohnzucker (), Butter (G) und Kompott ()	Karfiolcremesuppe (G L)
DO 13.05.	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt
FR 14.05.	Wurstnudeln (A C) und Salat () mit div. Dressings (*)	Gebratene Polentataler (L) mit Brokkoli (), Sauce (L) und Salat () mit div. Dressings (*)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Buchstabennudeln (A C)

Brain food
 Fisch
 Geflügel
 Glutenfrei
 Lactosefrei
 Rindfleisch
 Schweinefleisch
 Vegetarisch

(*) Für den Salat stehen folgende Dressings zur Auswahl:

Olivenöl (), Apfelessig trüb (O), Balsamico-Dressing (O), Joghurt-Dressing (F G), Caesar-Dressing (C D F L M O)

ALLERGENKENNZEICHNUNG im Sinne des § 3 (3) der Allergeninformation

- „Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können“.
- „Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind“
- „Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden!“

A glutenhaltiges Getreide	E Erdnuss	L Sellerie	P Lupinen
B Krebstiere	F Soja	M Senf	R Weichtiere
C Ei	G Milch oder Laktose	N Sesam	
D Fisch	H Schalenfrüchte	O Sulfite	