

Tag	Datum	Menü A immer aus der Region	Allergene Komponenten	Fit Büffet Menü 3,50 €	Menü C immer bio & vegetarisch, manchmal vegan	Allergene Komponenten	GABELBOX oder GABELTELLER 2,50 €	Allergene Komponenten	Menü A	Menü C	Gabelbox
Dienstag	1	Hühnerfrikassée Mischgemüse Reis	a g G VB VB	Bohnen-salat	Kohlrabi, gedünstet, Petersiliensoße Salzkartoffeln	a g VB a g V VB	Rindergulasch Spirelli	a R a V			
Mittwoch	2	Spinatsoße Vollkornnudeln geriebener Mozzarella	a VB a V g V	Joghurt mit frischen Früchten	Gemüsebulette Soße Salzkartoffeln	a g c f V a VB VB	Spätzle Käsesoße	a c V a g V			
Donnerstag	3	Königsberger Klops Kapernsoße Fingermöhren Stampfkartoffeln	a c g j G a g V VB g VB	Apfel	Weißkohleintopf Mehrkornbrot	VB a VB	Chicken-Drumsticks Ketchupsoße Gemüsereis	a G a j V V			
Freitag	4	Seelachs (paniert) Zitronensoße Zuckerschoten Salzkartoffeln	a c d F a g V V VB	Möhren-sticks	Veggie-Schnitzel Letschosoße Zartweizen	a g c f V a V a V	Nudelpfanne Kräutersoße	a V a g V			
Montag	7	Blumenkohl helle Soße Kräuterkartoffeln	VB a g V V	Kirsch-quark	Tomatensuppe Hörnchennudeln Brötchen	a VB a VB a V	Gemüsenugets Paprikasoße Reis	a c V a V V			
Dienstag	8	Hähnchenbrust Soße Frühlingsgemüse Vollkornreis	a G a V VB V	frische Ananas	Veg. Paprikaschote Tomatensoße Kartoffelbrei	a g c f V a V g VB	Rinderhacksoße Spaghetti	a R a V			
Mittwoch	9	Eierkuchen Beerenssoße, warm	a c g V a V	Chinakohl-Mais-Salat	Gemüsemischung Soße "Hollandaise Art" Reis	VB a g V VB	Frische Champignons Käsesoße Gemüsebulgur	V a g V a V			
Donnerstag	10	Bratwurst Bratensoße Sauerkraut Salzkartoffeln	a b j G a V VB VB	Banane	Veg. Gyros-Pfanne Zucchini, Mais, Paprika Tzatziki Kartoffelecken	f VB VB g V V	Nasi Goreng Hähnchenbruststreifen Curryreis	a f G V V			
Freitag	11	Kabeljaufilet (natur) Dillsoße Möhrenscheiben Kartoffelpüree	a d F a g V VB g VB	Gurken-salat	Chili sin Carne Nachos / Baguette	a V a V	Tomaten-Fruchtsoße Spaghetti	a V a V			
Montag	14	Käse-Tortellini Tomatensoße	a g V a V	Birne	Möhrenschnitzel Gemüse-Zucchini-Soße Salzkartoffeln	a k c V a VB VB	Falafel Soße Gemüsereis	f V a V V			
Dienstag	15	Hähnchenschenkel Bratensoße Rotkohl Salzkartoffeln	a G a V a VB VB	Mandarine	Wirsingkohleintopf 1/2 Fladenbrot	VB a V	Cevapcici Ketchupsoße Nudeln	a j G a j V a V			
Mittwoch	16	Ei, gekocht Senfsoße Kaisergemüse Kartoffelbrei	c V a g V VB a g VB	Vanille-quark	Bohnenragout Paprika Kräuterbulgur	VB VB a V	Seelachswürfel Tomaten-Kräutersoße Penne	a d F a V a V			
Donnerstag	17	Rinderhackfleisch- Kohl-Pfanne Knödelscheiben	a R a V a V	Möhren-Apfel-Rohkost	Broccoli Käsesoße Salzkartoffeln	VB a g V VB	Geflügel-Nuggets Chilisoße Reis	a G a f V V			
Freitag	18	Backfisch (Seelachs) Kräutersoße Kohlrabi Vollkornreis	a d F a g V V V	Weißkraut-salat	schöne Osterferien		Käse-Kräuter-Soße bunte Nudeln	a g V a V			

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		mit Farbstoff		mit Antioxidationsmittel		mit Phosphat	
1	mit Farbstoff	3	mit Antioxidationsmittel	8	mit Phosphat		
Allergen-Kennzeichnung							
a	glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse)	c	Eier (-Erzeugnisse)	d	Fisch (-Erzeugnisse)	e	Erdnüsse (-Erzeugnisse)
h	Schalenfrüchte	i	Sellerie (-Erzeugnisse)	j	Senf (-Erzeugnisse)	k	Sesam (-Erzeugnisse)
Lebensmittelinhaltsstoffe							
EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln							
F	Fisch	G	Geflügel	L	Lamm	R	Rindfleisch
						S	Schweinefleisch
						V	vegetarisch