

Wochentag	Suppe	Salatbüfett	Vegetarisch	Fleisch/Wurst	Fisch	Pasta	Gemüse	Beilagen	Dessert
Montag		<i>Täglich</i>	Gratiniertes Gemüsebrot A,G,I	Röllchen-Spieße vom Schwein mit Zigeunersauce A,G,I,J oder Putenschnitzel „Natur“ mit Zigeunersauce A,G,I,J		Farfalle A,G Kräutersauce A,G	Grüne Bohnen G Pariser Möhren G	Kartoffelpüree G Butterreis G	Frische Früchte
Dienstag		<i>wechselnde</i>	Kartoffelgratin G	Nudelauflauf mit Geflügelwurst und Käse Tomatensauce A,C,G		Penne A,G Pilzsauce A,G	Buttererbsen G Blumenkohl G	Kartoffeln G	Schokoladen Creme G
Mittwoch		<i>Salate</i>	Semmelknödel-Kräuter-Auflauf A,G	Geflügel-Bratwurst-Brezel (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure)		Makkaroni A,G Braune Sauce A,G	Maiskörner G Paprikagemüse G	Röstkartoffeln G Kräuterreis G	Bienenstich A,C,G,H(Mandeln)
Donnerstag		<i>und</i>	Spargelragout mit Röstbrot G	VEGGIE-DAY Vegetarische Bällchen in Paprikarahm A,G	VEGGIE-DAY	VEGGIE-DAY Spaghetti A,G Tomatensauce A,G	Brokkoli G Würfel-Karotten G	Kroketten G Polenta A,G	Kirschjoghurt G
Freitag		<i>Dressings</i>	Pilzpfanne mit Reismudeln A,C,G,I		Gedünstetes Kabeljaufilet auf Ratatouille G	Bandnudeln A,G Sahnesauce A,G	Blattspinat G Lauchgemüse G	Salzkartoffeln G Reis G	Obst

Enthaltene Allergene in den Speisen:

A) Gluten haltiges Getreide wie Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
 B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja
 G) Milch (einschließlich Laktose)

H) Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
 I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen
 L) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
 M) Lupinen N) Weichtiere