

Wochentag	Salatbüfett	Vegetarisch	Fleisch/Wurst	Fisch	Pasta	Gemüse	Beilagen	Dessert
Montag	<i>Täglich</i>	Gemüse-Maultaschen A,G	Geflügelfrikadelle A,C,G		Spirelli A,G Pilzsauce A	Karotten G Schwartzwurzeln G	Reis G Butterkartoffeln G	Pflaumen-Apfelkompott G
Dienstag	<i>wechselnde</i>	Semmelklöße in Kräutersauce A,C,G	VEGGIE-DAY Gratin von Möhren, Mais, Steckrüben und Kartoffeln G	VEGGIE	DAY Spaghetti A,G Braune Sauce A	VEGGIE- Erbsen G Kohlrabi G	DAY Gnocchi A,C,G Röstkartoffeln G	Frisches Obst Birne
Mittwoch	<i>Salate</i>	Ofenkartoffel A,C,G Gemüseragout A,G	Fleischlasagne vom Rind A,G		Farfalle A,G Käsesauce A,G	Grüne Bohnen G Fingermöhren G	Kartoffeln G Kräuterreis G	Bananenquark G mit Schokolade
Donnerstag	<i>und</i>	Kräuter-Brot-Auflauf A,C,G	Putengeschnetzeltes mit Champignons A,G,I		Penne A,G Tomatensauce A,G	Paprika-Zwiebel Gemüse G Brokkoli G	Spätzle A,C,G Kartoffelkroketten A,C	Gemischte Kuchen A,C,G
Freitag	<i>Dressings</i>	Gefüllte Nudeln in Sahnesauce A,C,G		Fischpfanne mit Paprika und Reismudeln A,C,I	Bandnudeln G Kräutersauce A,G	Spinat G Mischgemüse G	Butterreis G Salzkartoffeln G	Frisches 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 nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia Nüsse
 I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen
 L) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
 M) Lupinen N) Weichtiere