



Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 01.04.2024 bis 07.04.2024 - 14. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

Änderungen oder Abmeldungen werktags unter Tel. 07532-440223, am Wochenende unter Tel. 07532-440237

	Montag 01.04.2024	Dienstag 02.04.2024	Mittwoch 03.04.2024	Donnerstag 04.04.2024	Freitag 05.04.2024	Samstag 06.04.2024	Sonntag 07.04.2024
Vorspeise Zusatz Allergen	Klare Rinderkraft- Brühe mit Lebespätzle 34 a, c, i	Karotten- Cremesuppe a, g	Hühnerbrühe mit Eierflocken c, i	Blatt- und Gurkensalat 3 g, j, l	Rinderbrühe mit Backerbsen 34 a, c, g, i, a1	Bärlauch-Süppchen a, g	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich c, g, i
Normal Zusatz Allergen	Geschmortes Lammgulasch, Rosmarinjus, Bohngemüse, Kartoffelgratin 34 g, i	Kaiserschmarren, Vanillesauce, Apfelmus 3 a, c, g, a1	Puten-Hackbraten, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce 34 a, a1, c, g, i	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce 3 a, c, a1	Gebratenes frisches Seelachsfilet, Karottengemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce a, c, d, g, a1	Geschlagene Bratwürste, Bratensauce, Kartoffel-Gurken- Salat 34 a, g, i, j	Kalbstafelspitz, Meerrettich-Sauce, Salzkartoffeln, Wurzelgemüse 2, 11, 18, 34 a, g, i
Leichte Vollwertkost Zusatz Allergen	Gedünstetes Lammgulasch, Rosmarinjus, Zucchini Gemüse, Kartoffelgratin 34 g, i	Kaiserschmarren, Vanillesauce, Apfelmus 3 a, c, g, a1	Puten-Hackbraten, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce 34 a, a1, c, g, i	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce 3 a, c, a1	Gedämpftes frisches Seelachsfilet, Karottengemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce a, c, d, g, a1	Geschlagene Bratwürste, Bratensauce, Kartoffel-Gurken- Salat 34 a, g, i, j	Kalbstafelspitz, Meerrettich-Sauce, Salzkartoffeln, Wurzelgemüse 2, 11, 18, 34 a, g, i
Vegetarische Kost Zusatz Allergen	Broccoli-Kartoffel- Gratin, Paprikasauce, Rosenkohlgemüse 34 a, g	Kaiserschmarren, Vanillesauce, Apfelmus 3 a, c, g, a1	Omelette, Rahmspinat, Kartoffelpüree 5 c, g, i, l	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce 3 a, c, a1	Spargelgemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce a, c, a1	Bumenkohl- Medaillon, Remoulade, Kartoffel-Gurken- Salat 34 a, a1, c, g, i, j	Gefüllte Kartoffeltaschen auf Sauerkraut 2, 11, 18, 34 a, c, g
Dessert Zusatz Allergen	Ananas-Mousse g	Joghurt mit saisonalen Früchten 3 g	Aprikosen-Pudding 3 g	Schokoladen-Quark f, g	Geröstetes Bircher Müsli a, g, h, a1, a2, a3, a4, h2	Joghurtcreme mit Kirschkompott g	Mousse au Chocolat g

Legenden zum Speiseplan

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 9 - Süßungsmittel, 11 - Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - Milcheiweiß, 20 - erhöhter Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, 34 - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d- Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja (gen-tech-frei), g - Milch einschl. Laktose, h -Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesam, l - Schwefeldioxid/Sulfite, m - Lupinen, n - Weichtiere, a1 - Weizen, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer, a5 - Dinkel, a6 - Kamut, h1 - Mandeln, h2 - Haselnuss, h3 - Walnuss, h4 - Cashewnuss, h5 - Pekannuss, h6 - Paranuss, h7 - Pistazie, h8 - Macadamianuss



Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 08.04.2024 bis 14.04.2024 - 15. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

Änderungen oder Abmeldungen werktags unter Tel. 07532-440223, am Wochenende unter Tel. 07532-440237

	Montag 08.04.2024	Dienstag 09.04.2024	Mittwoch 10.04.2024	Donnerstag 11.04.2024	Freitag 12.04.2024	Samstag 13.04.2024	Sonntag 14.04.2024
Vorspeise Zusatz Allergen	Rinderbrühe mit Flädle 34 a, c, g, i, a1	Blatt- und Karottensalat 3 g, j, l	Badische Kartoffelsuppe g	Blatt- und Gurkensalat 3 j, l	Gemüsebrühe mit Grießnocken a, c, g, i, a1		Hochzeitsuppe 34 c, g, i, a1
Normal Zusatz Allergen	Paniertes Hähnchen-Schnitzel, Salzkartoffeln, Bohnen, Bratensauce 5 a, i, l, a1	Vegetarisch gefüllte Zucchini, Tomatensauce, Teigwaren 1, 2, 34 a, a1, c, g, i	Puten-Geschnetzeltes, Kartoffel-Rösti, Rosenkohl, Kräuterrahm 3, 5 f, g, i, l	Vegetarische Tortellini-Pfanne, Cocktailtomaten, Pesto, Parmesan-Käse a, c, g, a1	Paniertes Schollenfilet, hausgemachter Kartoffelsalat, Remouladen-Sauce 3, 34 a, c, d, g, i, j, l, a1	Rustikaler Bauerneintopf, Brötchen 34 a, a1, a2, a3, i	Geschmorter Kasslerhals, Sauerkraut, Kartoffelknödel 2, 3, 18, 34 a, g, i
Leichte Vollwertkost Zusatz Allergen	Pochierte Hähnchenbrust, Salzkartoffeln, Kohlrabi, Bratensauce 5 g, i, l	Vegetarisch gefüllte Zucchini, Tomatensauce, Teigwaren 1, 2, 34 a, a1, c, g, i	Puten-Geschnetzeltes, Dampfkartoffeln, Rosenkohl, Kräuterrahm 3, 5 f, g, i, l	Vegetarische Tortellini-Pfanne, Cocktailtomaten, Pesto, Parmesan-Käse a, c, g, a1	Gedämpftes Schollenfilet, Salzkartoffeln, Selleriegemüse, Sahnesauce a, d, g, i, l, a1	Herbstlicher Gemüseeintopf mit Rindfleisch, Vollkornbrot 34 a, a1, a2, a3, i	Kasslerhals gedämpft, Karottengemüse, Kartoffelknödel 18, 34 a, g
Vegetarische Kost Zusatz Allergen	Allgäuer Gemüse-Kartoffel-"Gröstel" c, g	Vegetarisch gefüllte Zucchini, Tomatensauce, Teigwaren 1, 2, 34 a, a1, c, g, i	Vegetarisches Gemüse-Gulasch, Kartoffel-Rösti, Rosenkohl, Kräuterrahm a, c, g	Vegetarische Tortellini-Pfanne, Cocktailtomaten, Pesto, Parmesan-Käse a, c, g, a1	Blumenkohl-Medaillon, hausgemachter Kartoffelsalat, Remouladen-Sauce 3, 34 a, c, g, i, j, l, a1	Herbstlicher Gemüseeintopf mit Gemüse-Maultaschen, Brötchen a, a1, a2, a3, i	Kartoffel-Schupfnudeln, Sauerkraut, kleiner Salat 3, 34 a, a1, c, j
Dessert Zusatz Allergen	Vanillepudding, Erdbeersauce g	Joghurtcreme, Apfelmus 3 g	Sauerkirschkompott mit Mousse au Chocolat g	Joghurtcreme, Fruchtsauce 3 g	Panna Cotta, Erdbeersauce g	Schokoladenquark-Creme f, g	Hausgemachtes Tiramisu a, c, f, g, a1, a2, a3

Legenden zum Speiseplan

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 9 - Süßungsmittel, 11 - Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - Milcheiweiß, 20 - erhöhter Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, 34 - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d- Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja (gen-tech-frei), g - Milch einschl. Laktose, h -Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesam, l - Schwefeldioxid/Sulfite, m - Lupinen, n - Weichtiere, a1 - Weizen, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer, a5 - Dinkel, a6 - Kamut, h1 - Mandeln, h2 - Haselnuss, h3 - Walnuss, h4 - Cashewnuss, h5 - Pekannuss, h6 - Paranuss, h7 - Pistazie, h8 - Macadamianuss



Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 15.04.2024 bis 21.04.2024 - 16. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

Änderungen oder Abmeldungen werktags unter Tel. 07532-440223, am Wochenende unter Tel. 07532-440237

	Montag 15.04.2024	Dienstag 16.04.2024	Mittwoch 17.04.2024	Donnerstag 18.04.2024	Freitag 19.04.2024	Samstag 20.04.2024	Sonntag 21.04.2024
Vorspeise <small>Zusatz Allergen</small>	Rinderbrühe mit Eierstich 34 c, g, o	Blattsalat, Karotten-Weißkraut-Salat 3 a, c, g, i, j, l, a1	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen 34 i	Blatt- und Kohlrabi-Salat 3 l	Blumenkohl-Cremesuppe a, g, i	Gemüse-Minestrone 2, 3, 5 a, c, i, l, a1	Bärlauch-Cremesuppe a, g
Normal <small>Zusatz Allergen</small>	Rinderfrikadelle, Kartoffelpüree, Blumenkohl, Rahmsauce 3, 5 a, c, f, g, i, l, a1	Spiegelei, Rahm-Blattspinat, Salzkartoffeln 1, 3, 4, 5, 34 a, a1, c, g, i	Putenrahm-Gulasch, Kartoffelrösti, Leipziger Allerlei 34 g, j	Käsespätzle, Röstzwiebeln, Bratensauce 5 a, c, g, i, l, a1	Gedünstetes Hoki-Filet, Kartoffelpüree, Frühlingsgemüse, Dill-Senf sauce 34 d, g, j, l	Gefüllte Wirsingrouladen, Salzkartoffeln, Bratensauce 5 g, i, j, l	Schweinebraten, Serviettenknödel, Apfel-Rotkohl, Rahmsauce 1, 2, 3, 4, 5, 11 a, c, f, g, i, j, l, a1
Leichte Vollwertkost <small>Zusatz Allergen</small>	Rinderfrikadelle, Kartoffelpüree, Blumenkohl, Rahmsauce 3, 5 a, c, f, g, i, l, a1	Spiegelei, Rahm-Blattspinat, Salzkartoffeln 1, 3, 4, 5, 34 a, a1, c, g, i	Putenrahm-Gulasch, Kartoffelrösti, Leipziger Allerlei 34 g, j	Gemüsespätzle-Pfanne, Sahnesauce 5 a, c, g, i, l, a1	Gedünstetes Hoki-Filet, Kartoffelpüree, Frühlingsgemüse, Dill-Senf sauce 34 d, g, j, l	Gefüllte Wirsingrouladen, Salzkartoffeln, Bratensauce 5 g, i, j, l	Schweinebraten, Serviettenknödel, Kaisergemüse, Rahmsauce 1, 2, 3, 4, 5 a, c, f, g, i, j, l, a1
Vegetarische Kost <small>Zusatz Allergen</small>	Pfannenkuchen gefüllt mit Chili sin Carne, Mexiko-Gemüse a, c, f, g, i, a1, a3	Spiegelei, Rahm-Blattspinat, Salzkartoffeln 1, 3, 4, 5, 34 a, a1, c, g, i	Gemüsegulasch mit Röstinchen 34 a, c, i, a3	Käsespätzle, Röstzwiebeln, Tomatensauce 5 a, c, g, i, l, a1	Knusprig gebratenes Gemüse im Backteig, Kartoffelpüree, Dill-Senf sauce 34 a, c, g, j, a1	Broccoli-Kartoffel-Gratin, Paprikasauce, Rosenkohlgemüse 34 a, g	Ratatouille-Ragout, Serviettenklöße, grüner Salat 1, 2, 3 a, c, g, j, l, a1
Dessert <small>Zusatz Allergen</small>	Erdbeercreme g	Schoko-Pudding 8, 11 g	Birnen-Kompott "Art Helene" 3, 11 g	Obstsalat 3	Joghurtcreme mit Aprikose 3 g	Apfelmus 3	Weißes Schokomousse 18 g

Zusatzstoffe und Allergene siehe Rückseite.

Änderungen bleiben der Küche vorbehalten!

Legenden zum Speiseplan

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 9 - Süßungsmittel, 11 - Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - Milcheiweiß, 20 - erhöhter Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, 34 - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d- Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja (gen-tech-frei), g - Milch einschl. Laktose, h -Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesam, l - Schwefeldioxid/Sulfite, m - Lupinen, n - Weichtiere, a1 - Weizen, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer, a5 - Dinkel, a6 - Kamut, h1 - Mandeln, h2 - Haselnuss, h3 - Walnuss, h4 - Cashewnuss, h5 - Pekannuss, h6 - Paranuss, h7 - Pistazie, h8 - Macadamianuss



Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 22.04.2024 bis 28.04.2024 - 17. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

Änderungen oder Abmeldungen werktags unter Tel. 07532-440223, am Wochenende unter Tel. 07532-440237

	Montag 22.04.2024	Dienstag 23.04.2024	Mittwoch 24.04.2024	Donnerstag 25.04.2024	Freitag 26.04.2024	Samstag 27.04.2024	Sonntag 28.04.2024
Vorspeise Zusatz Allergen	Klare Rinderbrühe mit Backerbsen 34 a, c, g, a1	Blatt- und Tomatensalat 3 g, i, l	Hühnersuppe mit Eierflocken a, c, g, i, a1	Blatt- und Rote Beete-Salat 3, 9 j, l	Tomaten-Cremesuppe a, g, i		Spargel-Cremesuppe a, g
Normal Zusatz Allergen	Hörnle-Nudeln, Sauce Bolognese vom Rind, Karottengemüse, Reibekäse 3, 15, 34 a, c, f, g, a1	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern a, c, f, g, i, a1	Kalbsbratwurst, Bratensauce, Karottengemüse, Kartoffelpüree 5, 8 g, i, l	Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln 2, 34 c, g	Gebratenes Fischfilet, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumakartoffeln a, d, g, a1	Pichelsteiner Gemüse Eintopf, Wursteinlage, Vollkornbrot 8, 34 a, a1, a2, a3, i	Gefüllte Kalbsbrust "Jäger Art", Kartoffelgratin, Bohnen 5 a, c, f, i, k, l, a1
Leichte Vollwertkost Zusatz Allergen	Hörnle-Nudeln, Sauce Bolognese vom Rind, Karottengemüse, Reibekäse 3, 15, 34 a, c, f, g, a1	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern a, c, f, g, i, a1	Kalbsbratwurst, Bratensauce, Karottengemüse, Kartoffelpüree 5, 8 g, i, l	Frischer Stangenspargel, Kräuterbutter, Salzkartoffeln 34 g	Gebratenes Fischfilet, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumakartoffeln a, d, g, a1	Pichelsteiner Gemüse Eintopf, Wursteinlage, Vollkornbrot 8, 34 a, a1, a2, a3, i	Gekochtes Kalbsfleisch an Bratensauce, Kartoffelgratin, Bohnen 5, 34 g, i, l
Vegetarische Kost Zusatz Allergen	Nudelpfanne mit Kirschtomaten, Ruccola, Gorgonzola-Sauce a, c, g, a1	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern a, c, f, g, i, a1	Süß-saures Gemüseragout, Butterreis 2 g, i	Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln 2, 34 c, g	Gemüsebratling, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumakartoffeln a, g, a1, a4	Pichelsteiner Gemüse Eintopf, Brötchen 34 a, a1, a2, a3, i	Broccoli-Kartoffel-Gratin, Paprikasauce, Rosenkohlgemüse 34 a, g
Dessert Zusatz Allergen	Schokoladen-Pudding mit Fruchtsauce g	Joghurtcreme mit Pfirsichstücken 3 g	Erdbeer-Creme g	Joghurtcreme mit Fruchtsauce g	Beerengrütze 3	Mandarinen-Quark g	Mousse Mocca a, g, a2, a3

Legenden zum Speiseplan

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 9 - Süßungsmittel, 11 - Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - Milcheiweiß, 20 - erhöhter Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, 34 - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d- Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja (gen-tech-frei), g - Milch einschl. Laktose, h -Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesam, l - Schwefeldioxid/Sulfite, m - Lupinen, n - Weichtiere, a1 - Weizen, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer, a5 - Dinkel, a6 - Kamut, h1 - Mandeln, h2 - Haselnuss, h3 - Walnuss, h4 - Cashewnuss, h5 - Pekannuss, h6 - Paranuss, h7 - Pistazie, h8 - Macadamianuss



Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 29.04.2024 bis 05.05.2024 - 18. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

Änderungen oder Abmeldungen werktags unter Tel. 07532-440223, am Wochenende unter Tel. 07532-440237

	Montag 29.04.2024	Dienstag 30.04.2024	Mittwoch 01.05.2024	Donnerstag 02.05.2024	Freitag 03.05.2024	Samstag 04.05.2024	Sonntag 05.05.2024
Vorspeise	Karotten-Gremesuppe	Rote-Beete- und Blattsalat	Hühnerbrühe mit Eierflocken	Blatt- und Gurkensalat	Rinderbrühe mit Backerbsen	Bärlauch-Süppchen	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich
Zusatz Allergen	a, g	3, 9 j, l	c, i	3 g, j, l	34 a, c, g, i, a1	a, g	c, g, i
Normal	Puten-Piccata, Spirellinudeln, Kohlrabi, Tomatensauce	Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Kräuterschmarren	Puten-Hackbraten, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Gebratenes frisches Seelachsfilet, Schwarzwurzel-Gemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Geschlagene Bratwürste, Bratensauce, Kartoffel-Gurken-Salat	Kalbstafelspitz, Meerrettich-Sauce, Salzkartoffeln, Wurzelgemüse
Zusatz Allergen	3, 34 a, g, a1	2, 34 a, a1, c, g	34 a, a1, c, g, i	3 a, c, a1	a, c, d, g, a1	34 a, g, i, j	2, 11, 18, 34 a, g, i
Leichte Vollwertkost	Gedünstete Hähnchenbrust, Spirellinudeln, Kohlrabi, Tomatensauce	Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Petersilien-Kartoffeln	Puten-Hackbraten, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Gedämpftes frisches Seelachsfilet, Schwarzwurzel-Gemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Geschlagene Bratwürste, Bratensauce, Kartoffel-Gurken-Salat	Kalbstafelspitz, Meerrettich-Sauce, Salzkartoffeln, Wurzelgemüse
Zusatz Allergen	3, 34 a, g, a1	2, 34 g	34 a, a1, c, g, i	3 a, c, a1	a, c, d, g, a1	34 a, g, i, j	2, 11, 18, 34 a, g, i
Vegetarische Kost	Gemüse-Nudelpfanne, Tomatensauce	Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Kräuterschmarren	Omelette, Rahmspinat, Kartoffelpüree	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Schwarzwurzel-Gemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Bumenkohl-Medaillon, Remoulade, Kartoffel-Gurken-Salat	Gefüllte Kartoffeltaschen auf Sauerkraut
Zusatz Allergen	a, c, g, i, a1	2, 34 a, a1, c, g	5 c, g, i, l	3 a, c, a1	a, c, a1	34 a, a1, c, g, i, j	2, 11, 18, 34 a, c, g
Dessert	Ananas-Mousse	Joghurt mit saisonalen Früchten	Aprikosen-Pudding	Schokoladen-Quark	Geröstetes Bircher Müsli	Joghurtcreme mit Kirschkompott	Mousse au Chocolat
Zusatz Allergen	g	3 g	3 g	f, g	a, g, h, a1, a2, a3, a4, h2	g	g

Legenden zum Speiseplan

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 9 - Süßungsmittel, 11 - Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - Milcheiweiß, 20 - erhöhter Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, 34 - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d- Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja (gen-tech-frei), g - Milch einschl. Laktose, h -Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesam, l - Schwefeldioxid/Sulfite, m - Lupinen, n - Weichtiere, a1 - Weizen, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer, a5 - Dinkel, a6 - Kamut, h1 - Mandeln, h2 - Haselnuss, h3 - Walnuss, h4 - Cashewnuss, h5 - Pekannuss, h6 - Paranuss, h7 - Pistazie, h8 - Macadamianuss