

	Menü I Vollkost	Dessert
	Bunte Mexico-Suppe (Hackfleisch, Kidneybohnen Mais, Tomaten, Zwiebeln) mit Vollkornbrötchen	Stückobst
	Lachs mit Frischkäsesoße, Brokkoligemüse und Naturreis	Maracujajoghurt
	Tortellini Carbonara Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing	Butterkeksmilchpudding
	Putenschnitzel natur mit brauner Soße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelstamf Gurkensalat	Stückobst
	<u>Vorsuppe</u> Blumenkohlcremesuppe <u>Süße Hauptspeise</u> Dampfnudel mit Vanillesoße	-
Die Speisen werden zubereitet nach Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)		
Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmitteln 2 mit Antioxidationsmitteln 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmitteln 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat