

Mo 01.	Geschlossen	Geschlossen	Closed	Closed
			1,6,f,i	1,3,f,g,i,j
Di 02.	2 Backfisch mit Senfsoße, dazu Mixgemüse und Salzkartoffeln	Nudelauf "fital" mit Tomaten-Kräuter-Concassée	2 fried fish with mustard sauce, with mixed vegetables and boiled potatoes	Nutella auflauf fital with tomatoes-herbs-concassée
	6,a Weizen,d,g,j	1,2,3,a Weizen,c,g,i	6,a wheat,d,g,j	1,2,3,a wheat,c,g,i
	Fisch III	Vegetarisch III	Fish III	Vegetarian III
Mi 03.	Currybratwurst mit pikantem Ketchup Gebackene Kartoffelspalten	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln	Curry bratwurst with spicy ketchup Baked potato wedges	Scrambled eggs with spinach and boiled potatoes
	1,2,7, a Weizen	1,c,g,i	1,2,7, a wheat	1,c,g,i
	Fleisch III	Vegetarisch III	Meat III	Vegetarian III
Do 04.	Schweinegulasch mit Frühlingsgemüse und Korkenziehernudeln	Penne-Tomaten-Mozzarella-Auflauf	Pork goulash with spring vegetables and corkscrew noodles	Penne tomato mozzarella casserole
	a Weizen	1,2,3,8, a Weizen,g	a Wheat	1,2,3,8, a wheat,g
	Fleisch III	Vegetarisch III	Meat III	Vegetarian III
Fr 05.	Paniertes Fischfilet an leichtem Dillrahm, dazu Gemüse-Karotten-Mix und Salzkartoffeln	Getreide-Gemüse-Pfanne mit Currydip	Breaded fish fillet with light dill cream, served with a vegetable-carrot mix and boiled potatoes	Grain and vegetable pan with curry dip
	6,a Weizen,d,g	1,a Gerste,i,j	6,a wheat,d,g	1,a barley,i,j
	Fisch III	Aufläufe, Gratins, Pfannen III	Fish III	Casseroles, gratins, pans III
Mo 08.	Hackfleischsoße mit Hörnchennudeln und geriebenem Käse	Couscous-Gemüsepfanne mit Tofugeschnetzeltem	Minced meat sauce with croissant noodles and grated cheese	Couscous vegetable pan with shredded tofu
	2,3,6,a Weizen,g	1,2,6,a Weizen,f,i,j	2,3,6,a wheat,g	1,2,6,a wheat,f,i,j
	Fleisch III	Aufläufe, Gratins, Pfannen III	Meat III	Casseroles, gratins, pans III
Di 09.	Frikadelle an Waldpilzrahmsoße mit Butterbohngemüse und Herzoginkartoffeln	Kichererbsenbratling mit Retrogemüse und Schnittlauchsoße	Meatball in wild mushroom cream sauce with butter bean vegetables and duchess potatoes	Chickpea patty with retro vegetables and chive sauce
	1,6,a Weizen,c,g,i,j	6,a Weizen,i,j	1,6,a wheat,c,g,i,j	6,a wheat,i,j
	Fleisch III	Vegetarisch II	Meat III	Vegetarian II
Mi 10.	Truthahnberkeule, dazu Geflügelsoße, Brokkoligemüse und Kartoffelpüree	Indische Reispfanne mit roten Linsen	Turkey thigh, with poultry gravy, broccoli vegetables and mashed potatoes	Indian rice pan with red lentils
	1,3,g,i,j	1,h Cashewnüsse	1,3,g,i,j	1,h Cashewnüsse
	Fleisch III	Vegan III	Meat III	Vegan III
Do 11.	Makkaroni mit frischen Champignons in Kräuterrahm, dazu Tagessalat	Paniertes Fischfilet an Soße "Gärtnerin", Zucchini-Fenchelgemüse und Kartoffelpüree	Macaroni with fresh mushrooms in herb cream, with salad of the day	Breaded fish fillet with gardener sauce, zucchini and fennel vegetables and mashed potatoes
	1,a Weizen,c,g	1,6,a Weizen,d,g,i,j	1,a wheat,c,g	1,6,a wheat,d,g,i,j
	Vegetarisch III	Fisch III	Vegetarian III	Fish III
Fr 12.	Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Kohlrabirahmgemüse und Salzkartoffeln	Kartoffel-Grillgemüse überbacken, mit Tofu und getrockneten Tomaten	Breaded pork loin schnitzel with kohlrabi cream vegetables and boiled potatoes	Grilled potato vegetables gratinated with tofu and dried tomatoes
	1,a Weizen,g	1,2,3,6,8,a Weizen,f,h Mandeln,i,j	1,a wheat,g	1,2,3,6,8,a wheat,f,h almonds,i,j
	Fleisch III	Aufläufe, Gratins, Pfannen III	Meat III	Casseroles, gratins, pans III
Mo 15.	Paniertes Fischfilet mit Senfsoße, dazu Frühlingsgemüse und Püree	Gefüllte Tortelloni mit Grillgemüse	Breaded fish fillet with mustard sauce, with spring vegetables and puree	Filled tortelloni with grilled vegetables
	1,6,a Weizen,d,g,j	1,a Weizen	1,6,a wheat,d,g,j	1,a wheat
	Fisch III	Vegan III	Fish III	Vegan III
Di 16.	Gegrillte Frikadelle mit Wurzelrahmgemüse und Petersilienkartoffeln	Gebackene Kartoffelrösti mit griechischem Dip und Country-Grillgemüse	Grilled meatball with root cream vegetables and parsley potatoes	Baked potato rosti with Greek dip and country grilled vegetables
	1,6,21,a Weizen,g	1,6,g,i,j	1,6,21,a wheat,g	1,6,g,i,j
	Fleisch II	Vegetarisch III	Meat II	Vegetarian III
Mi 17.	Rote-Linsen-Bolognese mit Korkenziehernudeln, dazu Tagessalat	Puten-Kebab-Pfanne mit bunter Kartoffel-Gemüsemischung, dazu Paprikarahmsoße	Red lentil Bolognese with corkscrew pasta, served with salad of the day	Turkey kebab pan with a colorful potato and vegetable mixture, with paprika cream sauce
	1,6,a Weizen,i,j	1,2,8,i	1,6,a wheat,i,j	1,2,8,i
	Vegan III	Aufläufe, Gratins, Pfannen II	Vegan III	Casseroles, gratins, pans II
Do 18.	Hackfleischröllchen mit südländischem Gemüse und Reis	Rosmarinkartoffeln mit veganem Schnittlauchdip und Tagessalat	Minced meat rolls with southern vegetables and rice	Rosemary potatoes with vegan chive dip and salad of the day
	6,c	a Hafer	6,c	a oats
	Fleisch III	Vegan III	Meat III	Vegan III
Fr 19.	Matjesfilet nach "Art des Hauses" mit Petersilienkartoffeln	Veganes Chili mit schwarzen Bohnen, Mais und Reis-Quinoa-Mischung	House-style herring fillet with parsley potatoes	Vegan chilli with black beans, corn and rice-quinoa mixture
	1,2,3,4,a Weizen,c,d,g,i,j	1,i	1,2,3,4,a wheat,c,d,g,i,j	1,i
	Fisch III	Vegan I	Fish III	Vegan I

Mo 22.	Hühnerfricassee mit Reis und Brokkoli 1,g	Pilzragout mit Ruccola, Räuchertofu und Wildreis-Mix 1,f	Chicken fricassee with rice and broccoli 1,g	Mushroom ragout with rocket, smoked tofu and wild rice mix 1,f
	Fisch III	Vegan II	Fish III	Vegan II
Di 23.	Fleischkäse an Jus mit Möhren-Maisgemüse und Kartoffelpüree 1,2,6,7,g	Gemüseteller mit Sauce "Art Hollandaise" mit Grilltomate und Petersilienkartoffeln 1,2,3,6,g,i,j	Meatloaf with jus with carrot-corn vegetables and mashed potatoes 1,2,6,7,g	Vegetable plate with hollandaise sauce with grilled tomato and parsley potatoes 1,2,3,6,g,i,j
	Fleisch III	Vegetarisch I	Meat III	Vegetarian I
Mi 24.	Hähnchenkeule "Barbecue" mit mexikanischem Gemüse und Vollkornreis 1,2,3,4,5,6,a Weizen, f,i,j	Pfannengericht Marokko 1,8,i,j	Barbecue chicken leg with Mexican vegetables and brown rice 1,2,3,4,5,6,a wheat, f,i,j	Stir-fry Morocco 1,8,i,j
	Fleisch III	Vegan III	Meat III	Vegan III
Do 25.	Tortelloni "Mediterran" mit buntem Gemüse, dazu Tomatensugo 1,6,8,a Weizen	Seelachsfilet an Kräuter-Senf-Soße mit Spinat, dazu Salzkartoffeln 1,3,6,a Weizen,d,g,j	Mediterranean tortelloni with colorful vegetables and tomato sauce 1,6,8,a wheat	Pollock fillet in a herb-mustard sauce with spinach, served with boiled potatoes 1,3,6,a wheat,d,g,j
	Vegan III	Fisch III	Vegan III	Fisch III
Fr 26.	Milchreis mit heißem Beerenteller und Zimt-Zucker-Mischung g	Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus und Möhrengemüse, dazu Salzkartoffeln 1,3,21,f,g	Rice pudding with hot berry plate and cinnamon-sugar mixture g	Chicken breast fillet with poultry jus and carrot vegetables, with boiled potatoes 1,3,21,f,g
	Vegetarisch I	Fleisch II	Vegetarian I	Meat II
Mo 29.	Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Sauerrahmdip 1,2,6,a Weizen,f,g,i,j,l	Fischfilet an süß-würziger Honig-Senfsoße mit rustikalem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 1,3,6,d,g,j	Potato and vegetable pan with sour cream dip 1,2,6,a wheat,f,g,i,j,l	Fish fillet in a sweet and spicy honey mustard sauce with rustic carrot vegetables and boiled potatoes 1,3,6,d,g,j
	Aufläufe, Gratins, Pfannen III	Fisch III	Casser oles,	Fisch III
Di 30.	Geflügelfrikadelle mit Sauce Creme Fraiche, Sommergemüse und Reis 6,a Weizen,c,g,j	Salatteller "Muntermacher" mit Cremedressing und einem Vollkornbrötchen 1,3,8,a Weizen,Gerste,Hafer,k Sesam,f,h Mandeln,i,j	Chicken meatball with creme fraiche sauce, summer vegetables and rice 6,a wheat,c,g,j	Salad plate pick-me-up with cream dressing and a wholemeal roll 1,3,8,a wheat,barley,oats,k sesame,f,h almonds,i,j
	Fleisch II	Vegan III	Meat II	Vegan III
Mi 01.	Vegane Kartoffelpizza , dazu bunter Bohnensalat 1,3,4,6,8,h Mandeln,i,j	Hähnchengyros mit griechischem Dip, dazu bunter Krautsalat und Vollkorn-Tomatenreis 1,6,8,g,i,j	Vegan potato pizza, served with colorful bean salad 1,3,4,6,8,h tonsils,i,j	Chicken gyros with Greek dip, served with colorful coleslaw and whole grain tomato rice 1,6,8,g,i,j
	Vegan III	Fleisch III	Vegan III	Meat III



Allergene:
a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Sojabohnen, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n=Weichtiere

Zusatzstoffe:
1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoff, 3 Farbstoff, 4 Süßungsmittel, 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 Coffein, 13 Chinin, 14 Alkohol, 15 Milcheiweiß, 16 Eiklar, 17 Sojaeiweiß, 18 Lupineneiweiß, 19 Erbseneiweiß, 20 Weizeneiweiß, 21 Stärke, 22 gentechnisch verändert, 23 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 24 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen

Allergens:a=dcereals containing gluten, b=dcrustaceans, c=deggs, d=dfish, e=dpeanuts, f=dsoybeans, g=dmlilk, h=dnuts, i=dcelery, j=dmustard, k=dsesame seeds, l=dsulfur dioxide

Additives: 1 antioxidant, 2 preservative, 3 colorant, 4 sweetener, 5 contains a source of phenylalanine, 6 flavor enhancer, 7 phosphate, 8 sulphurized, 9 waxed, 10 blackened, 11 surface treated with natamycin, 12 caffeine, 13 quinine, 14 alcohol, 15