

KW 03: 12.01. – 16.01.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Vegetarische Frikadelle mit Tomatensoße, Kartoffeln und Salat	Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Salat	Vollkorn-Nudel-Zucchini Eintopf	Möhrengemüse mit Gemüseschnitzel	Paniert Seelachs mit Kartoffeln, Remoulade und Gurkensalat
G1,Ei,Sen,Sel	M,Sel	G1, G2, Sel	Ei, G1, Sel, Sen,L	F,G1,Ei,M,Sen
Quark mit Kirschen M			Stracciatellaquark	

**Alle fleischhaltigen Gerichte werden mit Geflügel oder Rindfleisch zubereitet.
Am Nachmittag gibt es täglich Obst oder Rohkost in den Gruppen.**

Zusatzstoffe:

G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer
G7= Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel
N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere 1)Konservierungsstoff 2)Farbstoff 3)Antioxidationsmittel
4)Süßungsmittel 12)Geschmacksverstärker 15)Nitropökelsalz

In der Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.