

**KW 03: 12.01. – 16.01.2026**

<b><u>Montag</u></b>	<b><u>Dienstag</u></b>	<b><u>Mittwoch</u></b>	<b><u>Donnerstag</u></b>	<b><u>Freitag</u></b>
Vegetarische Frikadelle mit Tomatensoße, Kartoffeln und Salat	Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Salat	Vollkorn-Nudel- Zucchini Eintopf	Möhrengemüse mit Gemüseschnitzel	Panierter 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.