

KW 07: 09.02. – 13.02.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Penne Carbonara	Erbseneintopf mit Baguette	Aktionstag „Hot Dogs“	Gemüsebratling mit Kartoffelpüree und Kräuter-Sahne-Soße	Fischstäbchen mit Salzkartoffeln Remoulade und Gurkensalat
15, G1, Sel, Sen, M	G1, Sel, Sen, So		Ei, G1, M, Sel, L	Ei, F, G1, M, Sel, Sen
			Berliner M, Ei, G1	Bananenquark M

**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.