

**KW 09: 23.02.-27.02.2026**

| <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>                             |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Curry-Wurst von der Pute mit Kartoffelpüree | Vegetarisches Gyros mit Reis ,Tzaziki und Salat | Hörnchennudeln mit Brokkolirahmsosse | Gemüsefrikadelle mit Kartoffeln und Rahmsosse | Spiralnudeln mit Tomatenragout<br><br>Gurkensalat |
| M,Sen                                       | G,M,Sen                                         | Ei,G1,M                              | Ei,G1,Sen,M                                   | G1,Sel,Sen                                        |
|                                             |                                                 | Apfelkompott<br>5,6                  | Heidelbeerquark<br>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.