

KW 10: 02.03. – 06.03.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Vegetarische Frikadellen mit Kartoffeln und Salat	Hähnchenbrust in Rahmsoße mit Kartoffeln und Gurkensalat	Vegetarische Nudelpfanne in Käserahmsoße	Möhrengemüse mit Gemüseschnitzel	Panierter Seelachs mit Kartoffeln, Remoulade und Gurkensalat
G1,Ei,Sel	M,Sel,Sen	G1,M,Sel	Ei, G1, Sel, Sen	5,6,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.