

KW 12 16.03. - 20.03.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Drei gesüsste Pfannkuchen mit Kirschsosse	Drillinge mit Kräuterquark und Blattsalat mit Dressing	Aktionstag..... Döner Für Vegetarier Vegetarische Bolognese	Hühnersuppe mit Gemüse und Reis	Veggie... Gemüsefrikadelle mit Rahmgemüse und Kartoffeln Fischfrikadelle mit Kartoffelpüree und Gurkensalat
5,6,G1,M,EI	M ,Sen	Veggie:G1,So,M	Sel,,G	Veggie:Ei,G1,Sel 4,M,F,G1,Ei,Sen
				Quark mit Pfirsich 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.