

KW 13 23.03- 27.03.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<p>Penne mit Brokkolirahmsosse und Blattsalat</p>	<p>Veggie: Gemüsecurry mit Reis</p> <p>Chicken Fingers mit süss saurer Sosse und Gurkensalat</p>	<p>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</p>	<p>Veggie:Linseneintopf mit Gemüse und Schwarzbrot</p> <p>Linseneintopf mit Gemüse und Bockwurst und Baguette</p>	<p>Veggie... Ravioli mit Ricotta Spinatfüllung in einer Käsesosse</p> <p>Panierter Seelachs mit Kartoffeln und Gurkensalat</p>
<p>G1,M,Sel,Sen</p>	<p>Ei,5,6,Sen,G,Sel Veggie:Sel,M,G</p>	<p>5,6,M,Ei,G1</p>	<p>Veggie:Sel,Sen,G1,G2 6,Sel,Sen,Ei,G1</p>	<p>Veggie:G1,M,Ei Ei,F,G1,M,Sel,Sen,5</p>
	<p>Himbeerjoghurt M</p>			<p>Vanillepudding M</p>

**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.