

KW 14 30.03-02.04.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Vollkornpenne mit Tomatensosse und Blattsalat	Veggie:Vegetarischer Erbseneintopf mit Baguette Erbseneintopf mit Bockwurst und Baguette	Ausflug Wir packen Lunchpakete ein.	Allgäuer Käsespätzle mit Kräutersosse	Feiertag
G1,G2,M,Sel,Sen	G1,Sel,Sen		Ei,G1,M,Sel	

**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.