

**KW 14: 31.03. – 04.04.2025**

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hähnchenbrust mit Blumenkohl und Nudeln	Chili sin Carne mit Reis	Hähnchengulasch mit Erbsen und Reis	Nudeln mit Tomatensoße und Gurkensalat	Maultaschen in Kräutersoße
G1, Sel	G3, Sel, So	M, Sel	G1, Sel, Sen	Ei, G1, M, Sel
Schokopudding Ei, M, N, So				Quark mit Äpfeln M

**Alle fleischhaltigen Gerichte werden mit Geflügel oder Rindfleisch zubereitet.**

**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.