

**KW 15 07.04.-10.04.2026**

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Ostermontag OGS ZU	Vollkornpenne mit Tomatensoße und Salat	Hähnchenbrust mit Rahmsoße, Kartoffeln und Gurkensalat	Lunchpakete (bestehend aus belegten Brötchen, Obst, einem Trinkpäckchen und einem süßen Snack)	Gebackener Reisauflauf mit Zimit, Zucker und Erdbeersoße
	G1,G2,Sel,Sen,M	M, Sen		4, G, M, 1, 5
	Quark mit Kirschen M	Gebäck Ei, G1, G2, 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.