

**KW 21: 18.05. – 22.05.2026**

| <b><u>Montag</u></b>      | <b><u>Dienstag</u></b>                              | <b><u>Mittwoch</u></b>                                      | <b><u>Donnerstag</u></b>    | <b><u>Freitag</u></b>                                   |
|---------------------------|---|---|-----------------------------|---|
| Nudeln mit Bolognese-Soße | Erseneintopf, dazu Bockwurst und ein Stück Baguette | Aktionstag Pizza<br>- Salami<br>- Margherita<br>- Thunfisch | Käsespätzle mit Kräutersoße | Fischstäbchen mit Kartoffeln, Remoulade und Gurkensalat |
| G1, Sel                   | G1, Sel, Sen  |   | Ei, G1, M, Sel              | Ei, F, G1, M, Sel, Sen                                  |
|                           |   |   |                             | Bananenquark<br>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 5) Süßungsmittel 6) Säuerungsmittel 12)Geschmacksverstärker 15)Nitropökelsalz

In der Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.