

KW 22: 27.05. – 29.05.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Pfingsten OGS ZU	Pfingstferien OGS ZU	Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Gurkensalat	Vegetarische Kartoffelcremesuppe mit Baguette	Fischfrikadelle mit Kartoffelpüree und Gurkensalat
		M, Sen	G1, M, Sel	1, Ei, G1, F, Sel, M, Sen
		Gebäck Ei, G1, G2, M	Quark mit Mango 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.