

KW 24: 08.06. – 12.06.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Geflügelfrikadelle mit Paprikasoße, Kartoffeln und Salat	Reis mit veg. „Bolognese“-Soße und Salat	vegetarische Nudelpfanne	Süßkartoffeleintopf mit Bockwurst und Baguette	Panierter Seelachs mit Kartoffeln, Remoulade und Gurkensalat
G1, Ei, Sel, Sen	4, G, M, Sel, Sen	G1, M, Sel	15, Sel, Sen, G1	5, 6, F, G1, Ei, M, Sen
		Gebäck Ei, G1, G2, M,	Stracciatellaquark 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.