

KW25 15.06-19.06.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Vollkornnudeln mit Tomatensosse Gurkensalat	Spätzle mit Champignonsoße Und Blattsalat	Hähnchengulasch in Rahmsoße und Kartoffeln Veggie: Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Weißer Bohneneintopf mit Gemüse,Kartoffeln Dazu ein Stück Baguette	Panierter Seelachs mit Rahmspinat und Kartoffeln
G1,G2,Sen	M,Sel,Sen	M,Sel Ei,M	G1,Sel	F,G1,Ei
		Schokopudding Ei,M,N		Quark mit Äpfeln 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.