

KW31 03.08.-07.08.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Vollkornnudeln mit Tomatensoße, dazu Gurkensalat	Eierspätzle mit Champignonrahmsoße, dazu Blattsalat	Hähnchengulasch in Rahmsoße, dazu Kartoffeln Veggie: Rührei mit Spinat und Kartoffeln	Ausflug in den Tierpark Wir packen Lunchpakete	Panierter Lachs, dazu Kartoffeln und Gurkensalat
G1,G2,Sen	G1, M, Sel, Sen	M, Sel Ei, M		F,G1,Ei
		Schokopudding Ei,M,N		

**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.