

**KW 34: 18.08. – 22.08.2025**

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Geflügelfrikadellen mit Kartoffeln und Salat	Lunchpakete	Kartoffelsalat mit Würstchen	Möhrengemüse mit vegetarischem Schnitzel	Lachsgulasch mit Reis
G1, Ei, Sel		4, M, Ei	Ei, G1, Sel, Sen	F, M
		Gebäck Ei, Er, G1, G2, M, N1, N2, N3	Stracciatellaquark	

**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.