

KW 35: 25.08. – 29.08.2025

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hähnchenbrust mit Blumenkohl und Reis	Chili sin Carne	Hähnchengulasch mit Erbsen und Kartoffeln	Vollkorn-Nudeln mit Tomatensoße und Gurkensalat	Panierter Seelachs mit Kartoffeln
M	G3, Sel, So	M, Sel	G1, Sel, Sen	F, M, G1, Ei
Schokopudding Ei, M, N, So				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.