

KW 36: 01.09. – 05.09.2025

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Nudeln mit Bolognese-Soße und Salat	Drillinge mit Kräuterquark und Blattsalat	Gulasch mit Spätzle	Penne mit Tomate-Mozzarella Soße	Fischfrikadelle mit Remoulade, Kartoffelpüree und Gurkensalat
G1, Sel, M	N, Sen	Ei, G1	G1, Sel, M	F,G,Ei,Sen
		Gebäck Ei, G1, G2, M, N1, N2, N3		Pfirsichquark 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.