KW 38: 15.09. – 19.09.2025

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Vollkorn-Penne mit Tomate- Mozzarella Soße und Blattsalat	Erseneintopf mit Putenbockwurst und Baguette	Vegetarisches Gulasch mit Reis	Gemüsebratling mit Kartoffelpüree und Kräuter-Sahne-Soße	Fischstäbchen mit Kartoffeln, Remoulade und Gurkensalat
G1, M, Sel, Sen	15-G1, Sel, Sen, L	Sen	Ei, G1, M, Sel	Ei, F, G1, M, Sel, Sen
Schokopudding Ei, M, N, So				Bananenquark 3 - 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.