

KW 44: 28.10. – 01.11.2024

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Wurstgulasch mit Nudeln	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Vegetarische Nudelpfanne	Süßkartoffeleintopf mit Baguette	OGS ZU Feiertag (Allerheiligen)
Sel	Ei, G1, M	M	G5, G1, Sel, Sen	
Quark mit Kirschen M			Stracciatellaquark	

Alle fleischhaltigen Gerichte werden mit Geflügel oder Rindfleisch zubereitet.

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.