

KW 46: 10.11. – 14.11.2025

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Vollkorn-Nudeln mit Tomatensoße und Salat	Vegetarische Nuggets „süß-sauer“ mit Reis	Hähnchenbrust in Rahmsoße mit Kartoffeln und Gurkensalat	Kartoffelcremesuppe mit Bockwurst und Baguette	Fischfrikadellen mit Kartoffelpüree und Gurkensalat
G1,Sel,Sen,M	4,6,G,G1,So,Sel,	M,Sen,G1,Ei	15,G1, M, Sel,Sen,Ses	1,12,Ei,G1,F,Sel,M
		Gebäck Ei, G1, G2, M	Quark mit Mango 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.