

KW 48: 24.11. – 28.11.2025

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Geflügelfrikadellen mit Tomatensoße, Kartoffeln und Blattsalat	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Vollkorn-Nudelauflauf	Süßkartoffeleintopf mit Bockwürstchen und Baguette	Panierter Seelachs mit Kartoffeln, Remoulade und Gurkensalat
G1,Ei,Sel,Sen	3,4,6,Ei, G1, M	G1, G2, Sel	15 - G, Sel, Sen,G1	F,G1,Ei,M,Sen
		Gebäck Ei, G1, G2, M,	Stracciatellaquark	

**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.