

KW26 22.06-26.06.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Drillinge mit Kräuterquark Dazu Blattsalat	Makkaroni mit Käsesoße Dazu Blattsalat	Vegetarisches Cordon blue in Paprikasoße und Reis	Veggie:Schnibbelbohnen eintopf Mit Suppengemüse und Kartoffeln dazu Stück Baguette Hühnersuppe mit Gemüse und Reis	Fischfrikadelle mit Remouladensoße Und Kartoffelpürree
M,Sen	G1,M,Sel,Sen	Ei,G1,G,Sel,	G1,Sel,sen Sel,G	4,M,F,G1,Ei,Sen
		Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3		

**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.