

**KW 28 06.07.-10.07.2026**

<b><u>Montag</u></b>	<b><u>Dienstag</u></b>	<b><u>Mittwoch</u></b>	<b><u>Donnerstag</u></b>	<b><u>Freitag</u></b>
Penne Bolognese in Tomatensoße Veggie: Vollkornpenne in Tomatensoße und Salat	Erbseneintopf mit Gemüse Dazu Baquette	Hörnchen Nudeln mit Heidelbeer- Vanillesoße	Käsespätzle mit Kräutersoße	Fischstäbchen mit Kartoffeln ,Remoulade und Gurkensalat Veggie: Pasta mit Ricotta Tomatensoße
G1, Sel G2,M,Sel,Sen	G1,Sel,Sen	Ei,M,G1	Ei,G1,M,Sel	2,G1,M,Sel
		Ungesüßter 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.