

KW 29 13.07.-17.07.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Putenhackbällchen in Bratensoße mit Kartoffeln, Erbsen und Möhren Veggie: Kartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat	Chicken Nuggets in Süß-saurer Soße, dazu Reis Veggie: Veg.Nuggets mit Süß-saurer Soße, dazu Reis	Vegetarische Schnitzel mit Rahmsoße, dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Kartoffelcremesuppe mit Suppengemüse, dazu Baguette	Gebackener Reisauflauf mit Zimt und Zucker ,dazu Erdbeersoße
Ei, G1, M, Sen M, Sel	5,6, Ei,G1,Sel,G5,6,G1,So,Sel, G	Sel, L,1, G1, Ei,M,Sen	G1, M,Sel	G,M,1,5
		Gebäck Ei, G1, G2, M	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.