

KW 27 29.06 -03.07.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Penne mit Brokkolisauce und Salat	Chicken Nuggets mit Süß/Saurer Soße, Reis und Gurkensalat Veggie: Gnocchi in Tomatensauce mit geriebenem Gouda	Aktionstag Hot Dogs Veggie: Hot Dogs	Linseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse Dazu Vollkornbrot	Ravioli mit Ricotta Füllung in Kräuterkäsesauce
G1,M,Sel,Sen	Ei,5,6,Sen,G,Sel Ei,G1,M	G1	Sel,Sen,G1,G2	G1,M,E
	Himbeerjoghurt M			Pudding mit Vanillegeschmack Ei,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.