

KW30 20.07-24.07.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Ungarisches Hähnchengulasch mit Paprika, dazu Nudeln Veggie: Reispfanne mit Gemüse und Basilikumrahmsoße	Ausflug Wir packen Lunchpakete	Bunter Bohnentopf mit Kartoffeln, dazu Baguette	Wir backen gemeinsam Pfannkuchen Und bereiten auch leckeren Nachtisch zu	Penne in Thunfischsoße Veggie: Spiralnudeln in Tomatensoße, dazu Gurkensalat
Sel, G1, Ei G,M,Sel		G1,Sen,Sel		F, G1, Sel G1, Sel,Sen

**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.