

KW37 07.09.- 11.09.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Geflügelfrikadelle mit Paprikasoße, Kartoffeln und Blattsalat mit Essig/Öl Dressing Veggie: Veg. Frikadelle mit Paprikasoße, Kartoffeln und Blattsalat	3 Gesüßte Pfannkuchen mit Nuss-Nougat Creme	Vegetarische Nudelpfanne mit Erbsen und Möhren in Käserahmsoße Nachtisch: Gebäck	Möhrengemüse mit Kartoffeln	2 gefüllte Kartoffeltaschen mit Ricotta, dazu Rahmspinat Nachtisch: Stracciatella Quark
G1, Ei, Sel, Sen G1, Ei, Sel	N, G1, M, E	G1, M, Sel Ei, G1, G2, M	Sel, G1, Ei	M, Ei, G1 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.