

KW39 21.09.-25.09.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Vollkornnudeln mit Tomatensoße, dazu Gurkensalat	Veggie: Chili sin Carne mit Soyahack und Gemüse, dazu Reis Chili con Carne mit Geflügelhack und Gemüse, dazu reis	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln Nachtisch: Schokopudding	Vegetarische Blumenkohl Käse-Medaillons, dazu Kartoffeln und Soße	Veggie: Gnocchi- Gemüse mit Erbsen und Tomaten, dazu eine Käsecremesoße Paniierter Seelachs, dazu Kartoffeln und Gurkensalat Nachtisch: Ungesüßter Quark mit Äpfeln
G2, Sen	G, So G	Ei, M Ei, M, N	Ei, G1, M	Ei, G1, M F, G1, E

**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.