

KW40 28.09-02.10.2026

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Drillinge mit Kräuterquark, dazu Blattsalat mit Essig/Öl Dressing	Makkaroni mit einer Käsesoße, dazu Gurkensalat Nachtisch <i>Cassis Joghurt</i>	Veggie: Spiralnudeln mit Soyahack, dazu grüner Salat mit Joghurtdressing Spiralnudeln Bolognese, dazu grüner Salat Nachtisch <i>Gebäck</i>	Mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Baguette Hühnersuppe mit Gemüse und Reis	Veggie: Vegetarische Reispfanne mit Gemüse, Eierflocken und Sojasoße Fischfrikadelle mit Kartoffelpüree und Remoulade und Gurkensalat
M, Sen	G1, M, Sel, Sen	G1, So, Sel, M Sel, M, G1 Ei, G1, G2, M, N1, N2, N3	G1, Sel, sen. Sel, G	Ei,S M, F,G1, Ei, 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.