

## Montag

Tomatencremesuppe<sub>G</sub>  
mit Reis  
und kleinem Brötchen<sub>A</sub>

Dessert<sub>G</sub>



## Dienstag

Hähnchen-Pommes<sub>A</sub>  
mit Backkartoffeln  
und Tomaten-Ketchup

Obst



## Mittwoch

Nudel<sub>A</sub> Bolognese<sub>1</sub>  
und Salat<sub>1</sub>



## Donnerstag

Leberkäse<sub>3,6\*</sub>  
mit Kartoffelbrei<sub>G,7</sub>  
dunkler Soße<sub>1</sub>  
und Gurkensalat<sub>1</sub>



## Freitag

Pfannkuchen<sub>A,C,G</sub>  
mit Apfelmus<sub>6\*</sub>



**GUTEN APPETIT!**

Wir kochen für Kinder, bevorzugt mit regionalen Produkten und verzichten grundsätzlich auf die Zugabe von Geschmacksverstärkern.

A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; C\*=Eiweiß geklärt; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; H=Schalenfrüchte; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere  
1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmitteln; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 6\*=mit Ascorbinsäure; 7=mit Phosphat; 8=gewachst