

27. bis 31. Oktober 2025



Inh.: Sergej Schwarz | Tel.: 0176/34187015

## Montag

Geflügelfrikadelle<sub>A,C,J</sub> mit Reis, Rahmsoße<sub>G</sub> und Rote Beete Salat<sub>4</sub>





## Dienstag

Kartoffelgratin<sub>G</sub> mit buntem Gemüse

Obst





## Millwoch

Karottencremesuppe<sub>G</sub> mit kleinem Brötchen<sub>A</sub>

Vanillepudding<sub>G</sub>



# Donnerstag

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





## Freitag

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







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 Antioxida

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmitteln; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxic tionsmittel; 6\*=mit Ascorbinsäure; 7=mit Phosphat; 8=gewachst