

# Vom 21.04.-25.04.2025



## Montag

## Ostermontag

## Dienstag

Menü 1: Lasagne **A,C,G** Bolognese

Menü 2: Karotten – Lasagne **A,C,G**

Küchlein **A5**

## Mittwoch

Menü 2: Gemüsebratling **A1,C** mit Vollkornnudeln und Kräuterdip **G**

Milchspeise **G**

## Donnerstag

Menü 1: Rindergeschnetzeltes mit Paprika, Zwiebeln und Pilzen dazu Kartoffeln

Menü 2: vegetarisches Geschnetzeltes (auf Proteinen-Basis) **A1, F,1,3** mit Paprika und Kartoffeln **G**

Rohkost

## Freitag

Menü 1: 4 Fischstäbchen **A1, C** mit Kräutersoße **G** und Salzkartoffeln

Menü 2: vegetarisches Knusperschnitzel **A1,F,I,1,3** mit Kräutersoße **G** und Salzkartoffeln  
Obst

### ALLERGENE

**A** GLUTEN HALTIGES GETREIDE (**A1**WEIZEN, **A2** ROGGEN, **A3** HAFER,

**A4** GERSTE, **A5** DINKEL, **A6** KAMUT) **B** KREBSTIERE **C** EIER **D** FISCH **E** ERDNÜSSE **F** SOJA **G** MILCH (LAKTOSE)

**H** SCHALENFRÜCHTE (**H1** MANDELN, **H2** HASELNUSS, **H3** WALNUSS, **H4** CASHEWNUSS, **H5** PECANNUSS, **H6** PARANUSS, **H7** PISTAZIE, **H8** MACADAMIA)

**I** SELLERIE, **J** SENF **K** SESAMKÖRNER **L** SCHWEFELDIOXID UND SULFITE, BEI MEHR ALS 10MG/KG ODER 10MG/LITER, **M** WEICHTIERE, **N** LUPINEN, **O** GUARKERNMEHL, **P** JOHANNISBROTKERNMEHL, **Q** RAUCHSALZ

### ZUSATZSTOFFE

**1** KONSERVIERUNGSTOFFE, **2** SÜßUNGSMITTEL, **3** GESCHMACKSVERSTÄRKER, **4** FARBSTOFFE, **5** PHOSPHATE, **6** SCHWEFEL, **7** KOFFEIN, **8** CHININ, **9** GENTECHNIK

*Änderungen vorbehalten*

*Guten Appetit!*