



Katharinenstr.

20.04.-24.04.2026

Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.

	Frühstück			Vesper
Montag	Buntes Frühstücksbuffet			Vollkornpasta (G1) mit Paprikacremesoße(G1,M) und Reibekäse(M), Buttermilchdessert(M) Filinchen(G1,M) mit Butter(M) und Erdbeermarmelade
Dienstag	Buntes Frühstücksbuffet		Geflügelroster mit Bratensoße(G1,S), Sauerkraut und Kartoffeln	Naturjoghurt(M) mit Honig, Russisch Brot
Mittwoch	Buntes Frühstücksbuffet	Vanilla-Grießbrei (G1,M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott((2,8)		Sonnenblumenkernbrot(G1,G2,G3) mit Butter und Geflügelauflschnitt(1,2,6) Gemüse garnitur
Donnerstag	Buntes Frühstücksbuffet		"Seeräuberpfanne" (G1,M) (Seelachs) mit Mais,Karotten und Reis, Rotkraut-Apfel-Salat	Milchbrötchen(G1,M,B) mit Butter(M), Kakao(M)
Freitag	Buntes Frühstücksbuffet		PÄDAGOGISCHER TAG	

Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sollten doch einmal welche Verwendung finden sind diese und ebenso die Allergene wie folgt gekennzeichnet:
 (1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitrtpökelsalz
 (A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eier/Eierzeugnisse (D) Sellerie/Sellerieerzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse: (G1) Weizen (G2) Dinkel (G3) Roggen (G4) Gerste (G5) Hafer (G6) Kamut (I) Sesamsamen/Sesamssamenerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L) Lupine/Lupinenerzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: (N1) Mandeln (N2) Haselnüsse (N3) Walnüsse (N4) Kaschunüsse (N5) Pecannüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (S) Senf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse