



13.05.-17.05.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügel Fleischkäse(G,15) mit Maiwirsing(A3,G) und Drillinge	Putenbrustgeschnetzeltes(15) in Champignonssauce(A3,G), dazu Reis und Cole-Slaw-Salat(J)	Farfalle-Nudeln(A3,GR) mit Bolognese(A3,15), dazu Krautsalat in Apfel-Dressing(I)	Jumbo Fischstick(2,3,7,A3,C,D,G) mit Butterkartoffeln, dazu Salat der Saison mit Limetten-Dressing(I) 	Gebr. Hähnchenunterkeule(15) mit Mexicogemüse(A3,2,3) und Reis 
Menü 2	Drei süße Knödel(2,3) mit Zucker-Zimt-Crumble(A3), dazu Pflaumenkompott	Kartoffel-Blattspinat-Auflauf(A3,G) mit Seelachswürfel(D) in Ricottasauce überbacken(G,1)	Pan. Hähnchenbrust-Schnitzel(A3,15,G,2,3) mit Erbsen, Möhren und Spargel, dazu Petersilien Kartoffeln	Hausgemachter Nudelsalat(2,3,7,A3,G) mit Mayonnaise(C), Gurken und Ei(C), dazu Geflügel Wienerle(2,3,7,15)	Helles Kalbsragout(A3,G,18) mit Spätzle(A3,C,2,3), dazu rote-Bete-Salat(J)
Menü 3 (Vegetarisch)	Weißer Bohnensuppe(A3,J) mit Wurzelgemüse(I), dazu Baguette(A3) 	Rotes Linsen-Curry mit Zucchini und Fetakäse(G), dazu Bärlauchsauce(A3,G) 	Med. Gemüse Bolognese(A3) mit Farfalle-Nudeln(A3,GR), dazu Krautsalat in Apfel-Dressing(I) 	Paprika-Tomaten-Gulasch(A3,G) mit gebr. Soja-Gyros(A3,C,F,2,3), dazu Butterkartoffeln	Chinesische Mie-Nudeln(A3,GR) mit Wokgemüse(I), dazu Tomaten-Sojasauce(A3,F)
Nord-Deutsche-Woche	Steckrübensintopf mit einer Schweinebulette(A3,16,C,J)	Sylter Fischragout(A3,G,D) mit Edelfischen in Krabensauce(N), dazu Dillkartoffeln und Salat der Saison mit Joghurt-Dressing(G,C,2,3)	Schmorkohl(A3) mit Kartoffeln untereinander, dazu eine gebr. Mettwurst(16)	Gebr. Schwarzwurst(16) mit Kartoffelstampf, Birne und Würfelspeck(16), dazu Salat der Saison mit Limetten-Dressing(I)	Heringsstip(G,C,D,2,3) mit Kartoffel-Zwiebel-Schmorgemüse aus dem Ofen
Dessert	Obst	Dessert	Dessert	Obst	Obst
Allergiker:					



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel und Zuckerarten 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin 15) Geflügel 16) Schwein 17) Rind 18) Kalb 19) Wild 20) Lamm

Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide**A1) Dinkel A2) Hafer**A3) Weizen**A4) Roggen**A5) Gerste**A6) Kamut**B) Krebstiere**C) Eier**D) Fische**F) Sojabohnen**G) Milch**(einschl. Laktose) E) Erdnüsse**H) Nüsse(Schalenfrüchte)**H2) Mandeln**H3) Haselnüsse**H4) Walnüsse**H5) Cashewnüsse**H6) Pekanüsse**H7) Paranüsse**H8) Pistazien**H9) Macadamianüsse** I) Sellerie** J) Senf** K) Sesamsamen** L) Schwefeldioxid & Sulphite** M) Lupinen** N) Weichtiere** GR) Grieß** O) Stevia

**** und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Da in unserer handwerklich arbeitenden Küche alle Allergene verwendet werden, kann auch trotz größter Sorgfalt eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Menü-Auswahl bitte bis spätestens Dienstag angeben, ansonsten wird Menü 3 geliefert

Rückstellmuster werden täglich erstellt (HACCP)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 20 KW

