



20.05.-24.05.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Pfingsten</b>	Möhrengemüse (J) mit Kartoffeln untereinander, dazu einen Geflügelbrätling (A3,C,15)	Maccaroni(A3,GR) mit Schinken-Sahnesauce(A3,G,15,2,3) , dazu Brokkoli-Mais Salat in Ahorn-Dressing (J)	Kibbelinge (2,3,A3,G,C,D) mit Sauce Remolade (G,C,2,3), dazu Drillinge und Gurkensalat in Dilldressing (2,3,C,G)	Chicken Wings (15) mit Kartoffelstampf und Mexicosalat in Barbequesauce (2,3,A3)
<b>Menü 2</b>		Chilli con Carne vom Rind (A3,17), dazu Schwenkkartoffeln und einen bunten Bohnensalat (J)	Hähnchen-Oberkeulen(15) Braten mit Blumenkohl "natur", dazu Kartoffelpüree (G)	Grießbrei (A3,G) mit Bananen-Schoko-Sauce(H2,G)	Kalbsgeschnetzeltes (18,A3,G) in Bärlauchsauce mit bunten Gemüsespätzle (2,3,A3,C,I)
<b>Menü 3 (Vegetarisch)</b>		Gemüse Maultaschen (2,3,A3,G,C) in Käsesauce (A3,G) und bunten Gemüsestreifen (I) (auf Wunsch mit Soja-Streifen (A3,F,C)) 	Maccaroni(A3,GR) mit Zucchini-Bolognese (A3), dazu Brokkoli-Mais Salat in Ahorn-Dressing (J) 	Tomaten Risotto mit Spinatsauce (A3,G) und Fetakäse (G)	Linseneinkopf(I) mit Suppengrün (I), Kartoffelwürfel, dazu Stangenbrot (A3) 
<b>Französische-Woche</b>		Pot au Feu (Nordfranzösischer Eintopf) mit Rindfleisch (17), Steckrüben und Kartoffeln, dazu Landbrot(A3)	Coq au vin (ohne Wein) geschmortes Hähnchen (A3,G,15) mit Vichy-Karotten und Lyoner-Kartoffeln	Barbarie-Entenkeule (15) mit Orangensauce (A3), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße(2,3)	Elsässer Zwiebelkuchen (A3,G,C,16) mit Salat der Saison in Dijondressing (J)
Dessert			Obst	Dessert	Obst
<b>Allergiker:</b>					



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)Pekannüsse\*\*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**

