



27.05.-31.05.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Kartoffelcremesuppe(A3,G) mit Gefl. Wienerle in Scheiben(2,3,7,15), dazu Baguette(A3)	Hühner-Frikassee(A3,G,15) mit Erbsen, Spargel und Champignons, dazu Reis	Spiralnudeln(A3,GR) mit Seelachs-Bolognese(A3,G,D), dazu Sahnekrautsalat(G,C,2,3) 	<b>Fronleichnam</b>	Pizza Margherita(1,2,3,A3,C,G) mit Cole-Slaw-Salat(G,C,2,3)
<b>Menü 2</b>	Gefüllte Tortellini(2,3,A3,GR,C) mit Kräutersahnesauce(A3,G), dazu Maissalat in Honigdressing(I)	Chicken Nuggets(2,3,7,15) mit Kohlrabi a la Creme (A3,G) und Röstzwiebel-Kartoffelstampf	Bratwurst(7,15) mit Maiwirsing(A3,G) und Salzkartoffeln		Zimt-Apfel-Risotto(A3,G) mit Erdbeergrütze
<b>Menü 3 (Vegetarisch)</b>	Gnocchi(A3,GR,C) mit Rucola-Pesto(A3,G) und Gemüsestreifen(I) 	Pastinakengulasch(A3,G) (auf Wunsch mit gebr. Sojastreifen(2,3,A3,C,F)), dazu Reis 	Spiralnudeln(A3,GR) mit Möhren-Bolognese, dazu Sahnekrautsalat(G,C,2,3)		Ofenkartoffel mit Tomaten, Zucchini in Fetakäsesauce(1,A3,G), dazu Cole-Slaw-Salat(G,C,2,3) 
<b>Asiatische-Woche</b>	Asia Schweinebauch(16) mit Pak-Choi (Kohl) und Süßkartoffel-Sojastampf	Chop Suey vom Rind(17) mit Brokkoli und Sprossen(F), dazu Sesamkartoffeln(K)	Rotes Thaicurry (A3) mit Zuckerschoten und Kurkumareis		Gebr. Mie-Nudeln(A3,C,GR) mit Putenbruststreifen(15)und Wokgemüse(I), dazu Sojasauce(A3,F)
Dessert	Obst	Dessert	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 Phospat 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**

