



28.04.-02.05.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Möhrengemüse(J) mit Kartoffeln untereinander, dazu Fleischkäse(15,8,7,2)	Truthahnbrust-Gschnitzeltes(15) in Honig-Senf-Sauce(A3,J,G), dazu Farfalle(A3,GR) und Krautsalat in Mangodressing(J)	Hühnerfrikassee(A3,G,15) mit Erbsen, Spargel und Champignons, dazu Reis	<b>Tag der Arbeit (Feiertag)</b>	Tomaten Suppe mit Putenbällchen,Basilikum und Creme Fraiche dazu Baguette
Menü 2	Gefüllte Maultaschen(A3,GR,C) mit Pulled Chicken(15) (auf Wunsch auch Ohne) in Blattspinatsauce(A3,G) dazu Erbsensalat(J)	Kartoffel-Kabeljau-Auflauf(A3,G,D) in Käse-Lauch überbacken(G,1)	Chicken Nuggets(A3,C,15,2,3) mit Erbsen und Möhrchen(A3,G), dazu Drillinge		Rindergulasch(A3,17) mit Rotkohl und Kartoffeln
Menü 3 (Vegetarisch)	Möhrengemüse(J) mit Kartoffeln untereinander, dazu eine Gemüsefrikadelle(A3,G,C,2,3)	Farfalle(A3,GR) mit Mascarpone-Mangold-Sauce(G), dazu Krautsalat in Mangodressing(J)	Kürbis-Süßkartoffel-Curry(A3,G) mit Reis		Risotto mit Paprikasauce(A3), Fetakäse(G) und (Auf Wunsch mit Sojastreifen(A3,C,F))
Menü 4	Gebackener Schweinebauch(16) mit Sensauce(A3,J,G), dazu Schmorkohl und Semmelknödel(A3,C,G)	Schweine-Gschnitzeltes(16) mit Champignonsauce(A3,G), dazu Spätzle(A3,C) und Brokkoli	Schweine Frikadelle(A3,C,J,16) mit Erbsen und Möhren(A3,G), dazu Salzkartoffeln		Schweinerückenbraten(16) in dunkler Sauce(A3), dazu Rotkohl und Kartoffeln
Dessert	Obst	Dessert	Dessert		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) Lupinine\*\*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**

