



05.05.-09.05.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügel-Brätling(2,3,7,15,A3,C) mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree(G)	Putenbruststreifen(15) in Fruchtercurrysauce(A3,G) mit Gemüsestreifen(I), dazu Reis	Rindergeschnetzeltes(A3,17) mit Maccaroni(A3,GR), dazu Möhrensalat in Honig-Senf-Dressing(J)	Mehlierter Hokifilet(2,3,A3,C,D) mit Kartoffeln und Kräuterdip(G,C,2,3), dazu bunter Rohkostsalat(J)	Meatballs(2,7,15,A3,C) in BBQ Sauce (A3,15,C,2,3) mit Reis, dazu Salat der Saison mit Aprikosendressing (J)
Menü 2	Bunte Tortellini(A3,GR,C) mit Schinkensahne-Sauce(15,7A3,G) dazu Maissalat(J)	Kartoffel-Thunfisch-Auflauf (A3,G,D) in Spinat-Käsesauce überbacken(A3,G,1), dazu Brokkolisalat mit Limetten-Dressing(J)	Hähnchen Schnitzel(2,3,A3,C,G,15) mit Kohlrabigemüse(A3,G), dazu Salzkartoffeln	Süsser Schupfnudel Auflauf(A3,C,GR) mit Erdbeer-Rharbarber Kompott(H)	Erbsensuppe(I,J) mit Geflügel-Wienerle in Scheiben(2,3,7,15), dazu Baguette(A3)
Menü 3 (Vegetarisch)	Gemüse-Brätling(A3,C,G,2) mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree(G)	Veg. Chili sin Carne(A3,C,F) mit Mais,Paprika und Bohnen dazu Reis	Gemüsebolognese(A3,I) mit Maccaroni(A3,GR), dazu Möhrensalat in Honig-Senf-Dressing(J)	Ofenkartoffel mit Zuchingemüse(A3,G) in Käsesauce, dazu bunter Rohkostsalat(J)	Steckrüben-Möhren-Curry(A3,G) mit Reis, dazu Salat der Saison und Aprikosendressing(J)
Menü 4	Schweinegulasch(A3,16) dazu Bay.Kraut und Semmelknödel(A3,C,2,3)	Schupfnudelauf(16) mit Lauch und Speck(16) in Rahmsauce überbacken(G,1)	Schweinebauch(16) mit Kohlrabigemüse(A3,G) und Drillinge	Zwiebelkuchen(A3,G) mit Speck(16) und bunten Rohkostsalat(J)	Frikadelle(A3,16,2,3,C) mit Paprikasauce(A3) dazu Erbsen und Drillinge
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 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

Rückstellmuster werden täglich erstellt (HACCP)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 19 KW

