



12.05.-16.05.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Käse-Röstzwiebel-Brätling(1,7,15,A3,G,C) mit Maiwirsing(A3,G) und Drillingen	Putensteak(15) "Hawaii" mit Reis, dazu Bananen-Currydip(G) und Karottensalat(J)	Rindergulasch(A3,17) mit Spiralnudeln(A3,GR), dazu Apfelmus	Paniertes Fischfilet(A3,C,G,D,2,3) mit Kartoffeln, dazu Salat der Saison mit Tirolerdressing(G,C,2,3)	Kartoffelcremesuppe(A3,G) mit Creme-Fraiche(G), dazu Geflügel Wienerle(2,3,7,15) und Landbrot(A3)
Menü 2	Gefüllte Eierravioli(A3,C,GR,2,3) in Ayvarsauce(A3,G), dazu Gurkensalat(J)	Kartoffelauflauf(A3,G,1) mit Meerforelle(D) und Blattspinat(A3,G)	Hähnchenschnitzel(A3,15,C,2,3) mit Brokkoli "Natur" und Kartoffelpüree(G)	Überbackenes Grießflammerie(A3,G,GR) mit Mango Kompott	Käsespätzle(A3,G,C,1) mit gebratenen Hähnchenwürfeln(15), dazu bunter Bohnensalat(J)
Menü 3 (Vegetarisch)	Gemüsedonut(A3,C,G,2,3) mit Maiwirsing(A3,G) und Drillingen	Rotes Linsen Risotto mit Tofu-Gyros(A3,C,F), dazu Kokos-Sojasauce(A3,F)	Spiralnudeln(A3,GR) mit Tomaten-Basilikumsauce(A3,G) und Mozzarella(G), dazu Krautsalat(J)	Polentatasche(2,3,G,C,A3,GR) mit Kartoffeln, dazu Salat der Saison mit Tirolerdressing(G,C,2,3)	Vegetarischer Wikingertopf(A3,G) mit Erbsen, Möhren und Tofuballs(A3,C,F), dazu Spätzle(A3,C,G)
Menü 4	Currywurst-Gulasch(A3,16,7,2,3) mit Drillingen und Gurkensalat(J)	Spießbraten(16) mit Zwiebelsauce(A3) dazu Stampfkartoffeln und Karottensalat(J)	Hackbraten(A3,C,16) in dunkler Sauce(A3,G) dazu Brokkoli "Natur" und Kartoffelpüree(G)	Semmelknödel(A3,C,G) mit Champignon-Specksauce(A3,G,16)	Paprika-Mais-Quiche(A3,C,G) mit Kasslerstreifen(7,16) dazu Salat der Saison(J)
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: 20 KW

