



19.05-23.05.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Teigtaschen(A3,C,GR,2,3) mit Hähnchenbrustwürfel(15) in Tomaten - Olivensauce(A3), dazu Anti Pastisalat(I)	Putenbruststreifen(15) in Ajvarsauce(A3,G) mit Markerbsen dazu Reis	Spaghetti(A3,GR) Carbonara mit Gefl. Schinkenstreifen(A3,G,15) dazu Paprika-Krautsalat in Apfeldressing(J)	Paniertes Dorschfilet(A3,C,G,D,2,3) mit Drillingen und Gurkensalat in Sahnesauce(G,C,2,3)	Linseneintopf mit Wurzelgemüse(I), Geflügelwurst in Scheiben(2,3,7,15) dazu Baugette(A3)
Menü 2	Rahmspinat(A3,G) mit Ei Paddy(C,2,3,G) dazu Salzkartoffeln	Kartoffel - Spargelauf(15) mit Kasserstreifen(2,3,7,15) in Sauce Hollandaise überbacken(G,1)	Gebackenes Crispy Chickenfilet(A3,15,2,3,C) dazu Maisgemüse in BBQ Sauce(A3,GR) und Stampfkartoffeln	Vanillegrießbrei(G,GR) mit heißen Schattenmorellen	Kalbsgulasch(A3,17) mit Spitzkohlgemüse(A3,G) und Spätzle(A3,C,GR)
Menü 3 (Vegetarisch)	Teigtaschen(A3,C,GR)mit Tofuhack(A3,C,F) in Tomaten - Olivensauce(A3), dazu Anti Pastisalat(J)	Buntesgemüse Thaicurry(I) mit gebratenen Sojastreifen(A3,C,F) dazu Bergreis	Möhren Bolognese(A3) mit Spaghetti(A3,GR) dazu Paprika-Krautsalat in Apfeldressing(J)	Gebratenes Gemüse Schnitzel(A3,C,G) mit Drillingen dazu Gurkensalat in Sahnesauce(G,C,2,3)	Spinatknödel(A3,C,G,2,3) mit Käsesauce(A3,G) mit Maissalat(J)
Menü 4	Haxenfleisch(16) in Zwiebelsauce(A3) mit Sauerkraut und Kartoffeln	Schweinegeschnetzeltes(A3,G,16) mit Spargel - Champignon Gemüse(A3,G) dazu Schupfnudeln(A3,C,GR)	Schweinebraten(16) in Senfsauce(A3,G) dazu Brokkoli und Kartoffelpüree(G)	Schweinerückenrückensteak(16) mit Paprikasauce(A3) dazu Drillinge und Gurkensalat(G,C,2,3)	Schweinegulasch(A3,16) mit Rotkohl und Spätzle(A3,C,GR)
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) Pekanüsse**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

