



26.05.-30.05.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Wikingertopf(A3,G) mit feinen Geflügelfleisch Klößchen(2,3,7,15), Erbsen und Karotten dazu Drillinge	Truthahngulasch(A3,15) mit Reis und Weißkohlsalat(G,C,2,3)	Geflügel Bolognese(A3,G,15) mit Tagliatelle(A3,GR), dazu Möhrensalat(J)	Christi Himmelfahrt	Rindergeschnezeltes(17) mit Wirsinggemüse(A3,G), dazu Spätzle(A3,C,GR)
Menü 2	Gefüllte Maultaschen(A3,C,GR,2,3) mit Blattspinat-Schinkensauce(A3,G,2,3,7,15), dazu Maissalat(J)	Kartoffelauflauf mit Wildlachs(A3,G,D) und Mangoldgemüse in Dillsauce überbacken(G,1)	Paniertes Hähnchenschnitzel(2,3,7,15,A3,C) mit Brokkoli "Natur" und Kartoffelpüree(G)		Hühnernudelsuppentopf(A3,15) mit Gemüsestreifen(I) und Nudeln(A3,GR), dazu Baguette(A3)
Menü 3 (Vegetarisch)	Falaffel Bällchen(A3,C,F,G,2,3) in Tomatensauce(A3,G) mit Schmorgemüse, dazu Drillinge	Buntes Linsengulasch(A3) mit Reis und Weißkohlsalat(G,C,2,3)	Zucchini Bolognese(A3,G) mit Tagliatelle(A3,GR), dazu Möhrensalat(J)		Gemüse Frikadelle(2,3,7,A3,C) mit Wirsinggemüse(I), dazu Spätzle(A3,C,GR)
Menü 4	Schweinerückenbraten(7,16) mit Erbsen und Möhren(A3,G), dazu Spätzle(A3,C,GR)	Bayrisches Zupfleisch(16) mit Sauerkraut und Semmelknödel(A3,G,C)	Schweinegeschnezeltes(16) in Champignonsauce(A3,G) mit Brokkoli "Natur" und Drillinge		Mie Nudeln(A3,GR,C) mit gebackenem Schweinebauch(16), Wokgemüse(I) und dazu Tomaten - Sojasauce(A3,F)
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 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

