



02.06.-06.06.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbrustwürfel(2,3,7,15) in BBQ Sauce(A3,C) mit gefüllten Nudeltaschen(A3,C,GR) dazu Maissalat(J)	Hühnerfrikasse(A3,G,15) mit Spargel, Erbsen und Champignon dazu Reis	Schinkenstreifen(2,3,7,15) in Tomaten Pestosahne(A3,G) dazu Penne Nudeln(A3,GR) und Paprika Krautsalat (J)	Panierter Seefisch(2,3,A3,C,G,D) mit Drillingen dazu Salat der Saison mit Remouladen Dressing(G,C,2,3)	Geflügel-Brätling(A3,G,7,15) mit Möhren-Pastinaken Gemüse (A3,G) und Salzkartoffeln
Menü 2	Chili con Carne(A3,G,17) vom Rind mit Drillingen	Kartoffel - Thunfisch-Auflauf(A3,G,D) mit Schmor Gemüse in Fettsauce überbacken(G,1)	Paniertes Hähnchen Innenfilet(A3,C,15) im Knuspermantel dazu Blumenkohl(A3,G) und Stampfkartoffeln	Helles Kalbsgulasch(A3,G,18) mit Spätzle(A3,C,GR) dazu Rote Betesalat (J)	Käse-Lauchsuppe(A3,G) mit Wienerle in Scheiben(2,3,7,15)(auf Wunsch auch ohne) dazu Baguette(A3)
Menü 3 (Vegetarisch)	Vegetarisches Gemüse (I) Tofugeschnitzeltes(A3,C,F,G) mit Nudeltaschen(A3,C,GR) dazu Maissalat(J)	Grünes Gemüse Thaicurry(A3,G) mit Reis	Apfel-Sellerie-Bolognese(A3,G) mit Penne Nudeln(A3,GR) dazu Paprika Krautsalat(J)	Gemüseschnitzel(2,3,A3,C,G,I) mit Drillingen und dazu Salat der Saison mit Remouladen Dressing(G,C,2,3)	Möhren - Pastinaken Ragout(A3,G) mit Soja Hack(A3,C,F) dazu Salzkartoffeln
Menü 4	Senfbraten(16,J) mit Schmorkohl dazu Salzkartoffeln	Schweinegeschnitzeltes(16) in Waldpilzsauce(A3,G) dazu Brokkoli "Natur" und Spätzle(A3,C,GR)	Szgediner Schweinegulasch(A3,16) mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	Schupfnudel(A3,GR,C) - Rosenkohl Pfanne mit Kasslerstreifen(2,3,7,16) in Sauce(A3,G), dazu Rote Betesalat(J)	Panierter Schweinebauch(A3,16) mit dicken Bohnen (A3,G) und Kartoffeln
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 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) 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

