



30.06.-04.07.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schnittbohngemüse(J) mit Kartoffeln untereinander dazu Geflügel Wienerle(2,3,7,15,A3)	Gebr. Truthahnstreifen(15) in Früchtecurrysauce(A3,G) und Gemüsestreifen(I) dazu Reis	Geflügel Bolognese(A3,15) mit Spaghetti(A3,GR) dazu Krautsalat(J)	Seelachs im Backteig(A3,C,G,D,2,3) dazu Drillinge und Salat der Saison und Cocktail Dressing(G,C,2,3)	Linseneintopf(J) mit Wurzelgemüse(I) und Wursteinlage(2,3,7,15) dazu Baugette(A3)
Menü 2	Eierravioli(A3,GR,C,2,3) in Tomaten Basilikumsauce(A3,G) mit Schinkenwürfel(2,3,7,15) dazu Karottensalat(J)	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf(A3,G) mit Kasserestreifen(2,3,7,15) in Schmelzkäsesauce überbacken(G,1)	Panierte Innenfilet(A3,G,C,2,3,15) im Knuspermantel mit Pariser Karotten "Natur" dazu Kartoffelpüree(G)	Putengeschnetzeltes(15) in Champignon Sauce(A3,G) dazu Brokkoli und Spätzle(A3,GR,C)	Sauerbratengulasch(A3,17) mit Kartoffelklößen(2,3) und Apfelmus
Menü 3 (Vegetarisch)	Schnittbohngemüse(J) mit Kartoffeln untereinander dazu Gemüseschnitzel(2,3,A3,C,G)	Gemüseragout(A3,G) mit Tofustreifen(A3,C,F,G) in Kräutersauce dazu Bergreis	Mediterane Gemüse Bolognese(I,A3) mit Mozzarellastreifen(G) dazu Spaghetti(A3,GR) und Krautsalat(J)	Zucchini Gemüse mit Sojahack(A3,C,F,G) dazu Drillinge und Salat der Saison mit Cocktail Dressing(G,C,2,3)	Linsengulasch(A3,G) mit bunten Gemüsewürfeln in Ayvarsauce(A3,G) dazu Drillinge
Menü 4	Schweinegulasch(A3,16) mit Sauerkraut und Semmelklöße(A3,G,C,2,3)	Schupfnudelaufwurf(A3,GR,C) mit Blattspinat(A3,G) und gebr. Schweinefleisch(16)	Grießbrei(G,GR) mit Erdbeer-Rharbarber Kompott(H)	Hackbraten(A3,C,7,16) in dunkler Sauce(A3,G) mit Brokkoli und Spätzle(A3,C,GR)	Nudelsalat(A3,GR,J) mit getr. Tomaten und Ruccula dazu gebr. Parmesan-Frikadellen Bällchen(1,2,3,7,15,A3,C,G)
Salatteller			Bunter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei		



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

