



16.06.-20.06.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Königsberger Klopse(A3,17,C) in Rahmsauce(A3,G) mit Drillingen, dazu eine Gewürzgurke(J)	Gyros(15) mit Tzatziki(G), dazu Reis und Krautsalat(J)	Maccaroni(A3,GR) mit Cheddarsauce(A3,G) und Rindhack(17), dazu Möhrensalat(J)	<b>Fronleichnam</b>	Tomatensuppe(A3,G) mit Reis, Creme Fraiche(G) und Kalbsbällchen(2,3,7,18) dazu Baguette(A3)
Menü 2	Gnocchi(A3,C,GR) mit gebackenen Putenwürfeln(2,3,7,15), dazu Salat der Saison mit Waldbeerdressing(J)	Zucchini-Kartoffelauflauf(A3,G) mit Seehecht(D) in Bechamel überbacken(G,1)	Paniertes Hähnchenschnitzel(2,3,A3,C,15) mit Erbsen "Natur" und Kartoffelpüree(G)		Gebratene Mienudeln(A3,GR) mit Putenstreifen(15) und Asia- Gemüse(I), dazu Teriyakisauce(A3)
Menü 3 (Vegetarisch)	Vegetarische Bällchen(A3,C,F) in Rahmsauce(A3,G) mit Drillingen, dazu eine Gewürzgurke(J)	Vegetarische Gyrospfanne mit Tofustreifen(A3,C,F), dazu Reis und Krautsalat(J)	Maccaroni(A3,GR) mit Falaffelbolognese(A3,C,F,G), dazu Möhrensalat(J)		Riesen Rösti mit Apfelmus
Menü 4	Med. Schweinegulasch(A3,16) mit Ratatouillgemüse und Gnocchi(A3,C,GR)	gefüllte Rohrnudel(2,3,A3,C,G) mit Vanillesauce(G)	Schweinesülze(A3,16) mit Röstkartoffeln und Remouladesauce(G,C,2,3), dazu Salat der Saison		Quiche(A3,G,16) mit speck(16) und zwiebel, dazu Salat der Saison(J)
Salatteller			Bunter Salatteller mit Hähnchen-Stripes und Asiasauce		



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: 25 KW

