



06.10.-10.10.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Möhrengemüse (J) mit Kartoffeln untereinander dazu Fleischkäse (2,3,7,15,21)	Fisch Bolognese (A3,D) mit Penne (A3,GR) und Sahnekrautsalat (G,C,2,3)	Hähnchenragout (A3,G,15) mit Spargel, Champignons und Erbsen dazu Reis	Seelachs im Knuspermantel (A3,G,C2,3,H) mit Drillingen dazu Salat der Saison mit Cocktail Dressing (G,C;2,3)	Hähnchengulasch (A3,G,15) mit Klößen und Apfelmus
Menü 2	Nasi Goreng (15,F,I) mit Reis dazu Salat der Saison mit Teriyaki Dressing (J,A3)	Chicken Nuggets (3,11,15,I,A3) mit Curry Dip (G,C,2,3) dazu Kartoffel-Blumenkohlgemüse (G)	Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf (A3,G,1) mit gebr. Rinderhack (17) in Bechamel überbacken	Vanille Milchreis (G) mit Süsskirschkompott	Erbseneintopf (A3,I,J) mit Wurzelgemüse und Bockwurst (2,3,7,15) in Scheiben dazu Baguette Brot (A3)
Menü 3 (Vegetarisch)	Möhrengemüse (J) mit Kartoffeln untereinander dazu panierte Veggiestreifen (A3,G,C,2,3,F,I)	Penne (A3,GR) mit Tomaten-Basilikumsauce (A3,G) und Sahne Krautsalat (G,C,2,3)	Spitzkohl Gyros (A3,G) mit gebr. Tofustreifen (C,F,2,3) und Reis	Gemüsefrikadelle(A3,G,C;I,2,3) mit Drillingen dazu Salat der Saison mit Cocktaildressing (G,C,2,3)	Kartoffel-Riesen Rösti mit Apfelmus
Menü 4 wird vorübergehend nicht angeboten	Schweinegulasch (A3,G,16) mit Reis dazu Salat der Saison mit Teriyaki Dressing (J,A3)	Meatbällchen (A3,C,G,3,7,8,11,15) mit Parmesan dazu Curry Dip (G,C,2,3) und Kartoffel Blumenkohlgemüse (G)	Gyros (16) mit Reis dazu Zsaziki ((G) und Bohnensalat in Sahnedressing (G,C,2,3)	Cordon Bleu (G,F,A3,2,3,8,16,17) mit Erbsen und Möhrchen dazu Kartoffeln	Schweine Schulter Braten (A3,G,16) mit Rotkohl und Klößen
Salatteller			Bunter Salatteller mit pan. Hähnchen Innenfilets und Süß-Saurer-Sauce		



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

