



17.11.-21.11.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Möhrengemüse(J) mit Kartoffeln untereinander dazu ein Geflügelschnitzel(A3,C,2,3,15)	Hähnchenbrust "Hawaii"(1,7,15) mit Ananas-Zuckerschoten in Curry-Rahm(A3,G) dazu Reis	Farfalle(A3,GR) mit Rinderbolognese(A3,17) dazu Apfel-Sellerie Salat(I,J)	Panierter Seefisch(2,3,A3,C,G,D,H) mit Kartoffeln dazu Salat der Saison und Tiroler Dressing(G,C,2,3)	Kartoffelsuppe(A3,G) mit Bockwurstscheiben(2,3,7,15)(auf Wunsch auch ohne) dazu Baguette(G)
Menü 2	Gnocchi(A3,C,GR,2,3) mit Schinkensahnesauce(2,3,7,15) dazu Wachsbrechbohnsensalat(J)	Teigtaschenaufauf(A3,C,G,GR,2,3) mit Blattspinat und Lachswürfeln(D) in Sahnesauce überbacken(G,1)	Crispy Chicken Burger(2,3,7,15,A3,C,G) mit Wirsinggemüse(A3,G) in BBQ Sauce dazu Kartoffelpüree(G)	gebackener Apfel Crumble(A3,G) mit Vanillesauce(G)	Mie Nudeln(A3,C,GR) mit gebr. Hähnchenstreifen(15) und asiatischem Gemüse(I) dazu Tomaten-Teriyakisauce(A3,F)
Menü 3 (Vegetarisch)	Möhrengemüse(J) mit Kartoffeln untereinander dazu vegetarischer Brätling(2,3,A3,C,G,F)	Fruchtiges Thai Gemüse Curry(I) mit Tofustreifen(A3,C,F,2,3) und Reis	Falaffel Bolognese(A3,C,G,F,2,3) mit Farfalle Nudeln(A3,GR) dazu Apfel-Sellerie Salat(I,J)	Semmelknödel(A3,C,2,3) mit dreierlei Käsesauce(A3,G,1) dazu Salat der Saison und Tiroler Dressing(G,C,2,3)	Soya Gyros Geschnetzeltes(2,3,A3,C,G,F) mit Paprika-Zwiebel Gemüse(A3,G) dazu Basmati Reis
Menü 4	Spaghetti Carbonara(A3,GR,G) mit Würfelspeck(7,16) dazu Wachsbrechbohnsensalat(J)	Haxenfleisch(16) mit Schmorkohl und Kartoffelklöße	Schweinebraten(A3,G,16) in Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree(G)	Schweineragout(A3,G,16) mit Ratatouillegemüse in leichter Pfeffersauce(A3,G) dazu Spätzle(A3,C,G)	Mie-Nudeln(A3,C,GR) mit gebr. Schweinefleischstreifen(16) und asiatischem Gemüse(I) dazu Tomaten-Teriyakisauce(A3,F)
Salatteller			Bunter Salatteller mit Tomate-Mozzarella		



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

Rückstellmuster werden täglich erstellt (HACCP)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 47 KW

