



01.12.-05.12.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Poulardengulasch(A3,15) mit Stampfkartoffeln und Apfel-Rotkohlsalat(J)	Geflügelfrüchtecurry(A3,G,15) mit bunten Gemüsestreifen(I) dazu Reis und einen Mango Krautsalat(J)	Carbonarasauce(A3,G) mit Schinkenstreifen(2,3,7,15) dazu Maccaroninudeln(A3,GR) und einen Karottensalat(J)	Panierter Seelachs(A3,C,G,D,H,2,3) im Backteig dazu Salzkartoffeln und Salat der Saison mit Remouladen Dressing(G,C,2,3)	Hühner-Nudelsuppentopf(A3,15) mit Wurzelgemüse(I) dazu Baguette(A3)
Menü 2	Geflügelwürfel(2,3,7,15) mit Zucchini Gemüse in dreierlei Käsesauce(A3,G) dazu Gnocchi(A3,C,GR)	Kartoffel-Auflauf mit Wildlachswürfeln(D) in Spinatsauce(A3,G) überbacken(G,1)	Hähnchenbrust(A3,C,G,2,3,15) im Knuspermantel dazu Kohlrabigemüse in Sauce(A3,G) dazu Salzkartoffeln	Gebratenes Kapaun Medaillon(15) in Ayvarsauce(A3,G) dazu Paprikagemüse und Spätzle(A3,C,GR)	Helles Kalbsgulasch(A3,G,18) mit Spargel und Champignon dazu Reis und Rote Beetsalat(J)
Menü 3 (Vegetarisch)	Spitzkohl Geschnetzeltes(A3,G) mit Tofustreifen(A3,C,F,2,3) dazu Kartoffelstampf und Apfel Rotkohlsalat(J)	Gemüse Chili(A3) mit Paprika, Mais und Kidney Bohnen dazu Reis und einen Mango Krautsalat(J)	Tomaten-Pestosauce(A3) dazu Maccaroninudeln(A3,GR) und einen Karottensalat(J)	Gefüllte Kartoffeltasche(A3,C,G,2,3) mit Drillingen dazu Salat der Saison mit Remouladen Dressing(G,C,2,3)	Vegetarische Frühlingsrolle(A3,G,C,I,2,3) mit buntem Wokgemüse(I) in süß saurer Sauce, dazu Reis
Menü 4	Schweineragout(A3,16) mit Ratatouille Gemüse dazu Gnocchi(A3,GR,C)	Schichtauflauf(A3,G,C) mit Kartoffeln, gebr. Schweinehack(16) und Sauerkraut	Schweinerückenbraten(16) in Zwiebelsauce(A3) dazu Kohlrabigemüse(A3,G) und Drillinge	Schweinegeschnetzeltes(16) mit Zwiebel und Paprika dazu Spätzle(A3,C,GR) und Salat mit Joghurtdressing(G,C,2,3)	Schweinegulasch(A3) "Stroganoff" mit Kartoffelklöße und Apfelmus
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 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) 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

Rückstellmuster werden täglich erstellt (HACCP)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 49 KW

