



12.01.-16.01.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rührei (C,G) mit Rahmspinat (A3,G) und Kartoffeln	Farfalle (A3,Gr) mit Hähnchenwürfeln (15) in Ajvarsauce A3,G) dazu Sellerie-Apfel Salat (J)	Überbackene Hähnchenbrust mit Ananas und Käse (1,2,3,15,G) dazu Reis und Cole-Slaw Salat (2,3,C,G)	Knusperfisch mit Brokkolifüllung (2,3,A3,C,D,F,G,H) und Salzkartoffeln Salat der Saison mit Limettendressing (2,3,C,G)	Erbsensuppe mit Suppengrün (A3,I,J) und Wienerle (2,3,7,15) dazu Stangenbrot (A3)
Menü 2	gebackene Geflügelwürfel (2,3,7,11,15,A3,C,G,J) in BBQ Sauce mit Reis und Paprika-Maissalat (J)	Schupfnudel Auflauf (2,3,A3,C,G) mit Lauchgemüse und Schinkenstreifen (2,3,7,15, A3,G) überbacken	Chicken Nuggets (2,3,7,15,A3,C,G) mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree (G)	Vanille Nudeln (A3,Gr,C,G,H) mit heissem Süsskirschkompott	Poulardengeschnetzeltes (A3,G,15) mit Rosenkohl-Apfelgemüse"natur" dazu Spätzle (2,3,A3,C,G)
Menü 3 (Vegetarisch)	Vegetarischer Donut(2,3,A3,C,G,H,I) mit Rahmspinat und Drillingen	Farfalle (A3,Gr) mit Tomaten-Balikumsauce (A3) und Mozarellastreifen (1,G) dazu Sellerie-Apfel Salat (J)	Tofu Bolognese (A3,F) mit Reis und Cole-Slaw Salat (2,3,C,G)	Gemüsefrikadelle (2,3,A3,C,G,I) mit Salzkartoffeln und Salat der Saison mit Limettendressing (2,3,C,G)	Erbsensuppe (A3,I,J) mit Suppengrün und Stangenbrot (A3)
Menü 4	Schwäbische Maultaschensuppe (2,3,16,A3,G,I) mit Julienne Gemüse (I) und Petersilie	Schweinegulasch (A3,16) mit Rotkohl und Semmelklöße (2,3,A3,C,G)	Schulterbraten(16) in Sauce (A3) mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree (G)	Lachs-Gemüse-Kuchen (A3,G,C,D) mit grünem Salat dazu Limettendressing (J)	Schweinegeschnetzeltes (A3,G,16) mit Rosenkohl-Apfel Gemüse und Spätzle (2,3,A3,C,G)
Salatteller			Bunter Salatteller mit Fetakäse, Oliven und Zwiebeln		



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: 03 KW

