



15.12.-19.12.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Blumenkohl mit Kartoffeln untereinander und Schmelzkäse(G) dazu eine Frikadelle(2,3,7,15,A3,C) 	Hühnerfricasee(A3,G,15) mit Erbsen, Spargel und Champignons dazu Reis 	Poulardengeschnetzeltes(A3,G,15) mit Champignons und bunten Spiralnudeln(A3,GR) und Curry Krautsalat(J) 	Gebackenes Seehechtfiil(A3,C,G,D,2,3) mit Kartoffeln dazu Salat der Saison mit French Dressing(G,C,2,3) 	Bohnensuppe(A3,J) mit Wurzelgemüse(I) und Bockwurstscheiben(2,3,7,15) ( <b>auf Wunsch auch ohne</b> ) dazu Ciabatta(A3) 
<b>Menü 2</b>	Zwei Eier(C) in Senfsauce(A3,G,J) mit Drillingen und Rote Bete Salat(I) 	Süsse Eierpfannkuchen(1,2,3,A3,C,G) mit Kirschgrütze 	Hawaii-Schnitzel(1,2,3,7,15,G) mit Brokkoli "natur" dazu Kartoffelpüree(G) 	Rinder geschnetzeltes(A3,G,17) mit Rosenkohl und Spätzle(2,3,A3,C,G) 	Hähnchenfilet(15) in Orangensauce(A3,G) mit Rotkohl dazu Schupfnudeln(2,3,A3,C,GR) 
<b>Menü 3 (Vegetarisch)</b>	Blumenkohl mit Kartoffeln untereinander und Schmelzkäse(G) dazu ein veg. Brätling(2,3,A3,C,G,F) 	vegetarisches Chili sin Carne(A3,F) mit Reis 	Bunte Spiralnudeln(A3,GR) mit Tomaten-Basilikumsause(A3) dazu Curry-Krautsalat(J) 	Gemüsefrikadelle(2,3,A3,C,G,F) mit Kartoffeln dazu Salat der Saison mit French Dressing(G,C,2,3) 	Pizza Margherita(1,2,3,A3,C,G) mit Möhrensalat in Birnendressing(J) 
<b>Menü 4</b>	Maccaroni-Auflauf(A3,GR,1) mit Bolognesesauce(A3,G,16) und Paprikasalat(J) 	Zwiebel-Speck Kuchen(A3,G,C,16) mit Salat der Saison und Joghurt Dressing(G,C,2,3) 	Cordon Bleu(1,2,3,15,16,A3,C,G) mit Rahmwirsing(A3,G) und Kartoffeln 	Schweinegulasch(A3,16) mit Rosenkohl und Spätzle(2,3,A3,C,G) 	Pulled Pork(16) in BBQ- Sauce(2,3,A3) mit Maisgemüse und Schwenkkartoffeln 
<b>Salatteller</b>			Bunter Salatteller mit einem Schnitzel und einer Zitronenecke		



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**

