



15.12.-19.12.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	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 Seehechtfilet(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) (auf Wunsch auch ohne) dazu Ciabatta(A3)
Menü 2	Zwei Eier(C) in Senfsauce(A3,G,J) mit Drillingen und Rote Bete Salat(J)	Süsse Eierpfannkuchen(1,2,3,A3,C,G) mit Kirschgrütze	Hawaii-Schnitzel(1,2,3,7,15,G) mit Brokkoli "natur" dazu Kartoffelpüree(G)	Rindergeschnetzeltes(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)
Menü 3 (Vegetarisch)	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)
Menü 4	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
Salatteller			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

Rückstellmuster werden täglich erstellt (HACCP)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 51 KW

