



23.03.-27.03.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Kichererbsencremesuppe (A3,G) mit Wienerle (2,3,7,15) und Reis dazu Baguette (A3)	Geflügel Bolognese (2,3,7,15,A3) mit Penne Nudeln (A3,Gr) dazu Zucchini-Tomatensalat (J)	Gebratene Poulardenbruststreifen in Bärlauchsauce (A3,G) dazu Reis und Spitzkohlsalat mit Curry Dressing (J)	Panierter Seelachs (2,3,A3,C,F,G,H) dazu Drillinge und Salat der Saison mit Tiroler Dressing (2,3,C,G)	Gebratene Mie Nudeln mit Asia Gemüse (2,3,A3,C,F,I,J) und Hähnchenbruststreifen (15) mit Tomaten - Sojasauce (A3,F)
<b>Menü 2</b>	Paniertes Hähnchenschnitzel(2,3,7,15,A3,C,G) mit Rahmwirsing (A3,G) dazu Drillinge	Kartoffel Blumenkohl Auflauf (A3,G) mit gebratenen Rindfleischstreifen (17) in Bechamelsauce überbacken	Crispy Chicken Brätling (2,3,7,15,A3,C) mit Erbsen und Möhren (A3,G) dazu Kartoffelpüree (G)	Puten Rollbraten (15,J) in Sauce (A3) dazu grüne Bohnen und Spätzle (2,3,A3,C,G)	Pizza Margherita (1,2,3,A3,G) mit grünem Salat und Joghurt Dressing (2,3,C,G)
<b>Menü 3 (Vegetarisch)</b>	Kichererbsencremesuppe (A3,G) mit Reis dazu Baguette (A3)	Dreierlei Käsesauce (A3,G,1) dazu Penne Nudeln (A3,Gr) und Zucchini-Tomatensalat (J)	Rotes Gemüse Curry mit Sojastreifen (A3,G,J,F,I) dazu Reis und Spitzkohlsalat mit Curry Dressing (J)	Gefüllte Frischkäsetasche (2,3,A3,G) mit Drillingen dazu Salat der Saison mit Tiroler Dressing (2,3,C,G)	Gebratene Mie Nudeln mit Asia Gemüse und Sojageschnetzeltes (2,3,A3,C,F,I,J) mit Tomaten - Sojasauce (A3,F)
<b>Menü 4</b>	Frikadelle (2,3,7,16,A3,C,G,I) mit Rahmwirsing (A3,G) und Kartoffeln	Schweinegulasch (A3) mit Blumenkohl dazu Semmelknödel (A3,C,G)	Cordon Bleu (2,3,7,15,16,A3,C,G) mit Erbsen und Möhren (A3,G) dazu Kartoffelpüree (G)	Schweinebraten (16) in Sauce (A3) mit grünen Bohnen und Spätzle (2,3,A3,C,G)	Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce (A3,G,16) mit Schupfnudeln (2,3,A3,C,G) dazu Blattsalat mit Joghurdressing (2,3,C,G)
<b>Salatteller</b>			Asiatischer Nudelsalat mit gebratenen Tofustreifen		



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: 13 KW**

