



18.05.-22.05.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderbällchen(2,3,7,17,A3,G,C) in BBQ-Sauce(A3,G) mit Reis und Maissalat(J)	Hähnchengulasch(15) mit Spiralnudeln(A3,GR), dazu Krautsalat mit Mango-Vinaigrette(J)	Bohngemüse(J) mit Kartoffeln untereinander, dazu ein Fleischkäse(2,3,7,G,15)	Gefülltes Fischfilet(A3,C,G,D,H,2,3) mit Kartoffeln, dazu Blattsalat und Frenchdressing(G,C,2,3)	Kartoffel-Lauchcreme-Suppe(A3,G) mit Bockwurst in Scheiben(2,3,7,15), dazu Stangenbrot(A3)
Menü 2	Chicken-Stripes(2,3,7,15,A3,C) mit Maiwirsing(A3,G) und Drillinge	drei Pfannkuchen(2,3,7,A3,C,G) mit Apfelmus	Hähnchenstücke(2,3,7,15,A3,C,G) im Tempura-Backteig, dazu Fingermöhren "Natur" und Kartoffelpüree(G)	Früchtecurry von der Poulardenbrust(15,A3,G,J) mit Erbsen und Reis	Reis-Nudelsalat(A3,GR) mit Gurken-Dip(G) und gebr. Geflügel Medaillons(15)
Menü 3 (Vegetarisch)	Gebackene Sojastreifen(A3,C,G,F,I,2,3) in BBQ-Sauce(A3,G) mit Reis und Maissalat(J)	Vollkorn Spiralnudeln(A3,GR) mit Tomaten-Basilikum-Sauce(A3,G), dazu Krautsalat mit Mango-Vinaigrette(J)	Bohngemüse(J) mit Kartoffeln untereinander, dazu ein Eier-Omelett(2,3,7,A3,C,G)	Blumenkohl-Brätling(A3,C,G,2,3) mit Kartoffeln, dazu Blattsalat und Frenchdressing(G,C,2,3)	Kartoffel-Lauchcreme-Suppe(A3,G), dazu Stangenbrot(A3)
Menü 4	Metzger Frikadelle(2,3,7,16,A3,C) mit Kohlrabigemüse(A3,G) und Drillinge	Schweinefilet-Geschnetzeltes(16) in Rahmsauce(A3,G), dazu Bohnen und Spätzle(A3,C,GR)	Schweinerückenbraten(16) mit Sauce(A3,G), dazu Fingermöhren "Natur" und Kartoffelpüree(G)	Cordon Bleu(1,2,3,A3,C,G,15,16) mit Sauce Hollandaise(A3,G), dazu Erbsen und Kartoffelpüree(G)	Schweinegulasch(A3,16) mit Sauerkraut, Kartoffelköße(2,3) und Apfelmus
Salatteller			Bunter Salatteller mit Fetakäse(G), 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) 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: 21 KW

