



| 25.05.-29.05.26      | Montag               | Dienstag   | Mittwoch  | Donnerstag   | Freitag   |   |
|----------------------|----------------------|--|---|--|---|---|
| Menü 1               | <b>Pfingstmontag</b> | Möhrengemüse(J) mit Kartoffeln untereinander, dazu ein pan. Hähnchenschnitzel(A3,C,G,2,3,7,15) | Maccaroni(A3,GR) mit Schinkensahnesauce(A3,G,2,3,7,15), dazu Paprika-Krautsalat(J)  | Gebackene Kibberlinge(A3,C,G,D,H,2,3) mit Drillingen, dazu grüner Salat mit Kräuterdressing(G,C,2,3)   | Hühnerrudel-Suppentopf(A3,GR,15,I) mit Gemüsejulienne und Stangenbrot(A3)             |   |
| Menü 2               |                      | Rindergulasch(A3,17) im Zwiebelrahm(G), dazu Klöße und Apfelmus(1)                             | Back Hendl Nuggets(2,3,7,15,A3,C,G) mit Spitzkohlgemüse(A3,G) und Kartoffelpüree(G) | Gebr. Poulardenwürfel(15) in Bärlauchsauce(A3,G), dazu grüne Bohnen und Spätzle(A3,C,GR)               | Vanille Milchreis(G) mit Erdbeer-Rharbarbergrütze(H2)                                 |   |
| Menü 3 (Vegetarisch) |                      | Möhrengemüse(J) mit Kartoffeln untereinander, dazu ein Gemüseschnitzel(A3,C,G,I,F,2,3)         | Gemüsebolognese(A3,I) mit Maccaroni(A3,GR), dazu Paprika-Krautsalat(J)              | Vegetarische Frikadelle(A3,C,G,I,F,2,3) mit Drillingen, dazu grüner Salat mit Kräuterdressing(G,C,2,3) | Klare Gemüsesuppe mit Wurzelgemüse(I) und Gabelspaghetti(A3,GR), dazu Stangenbrot(A3) |   |
| Menü 4               |                      | an diesem Tag bieten wir kein Menü 4 an  |   | Spießbraten(16) mit Schmorzwiebeln, dazu Spitzkohlgemüse(A3,G) und Kartoffelpüree(G)                   | Lammragout(A3,G,20) mit Speckbohnen(16) und dazu Spätzle(A3,C,GR)                     | Gebr. Gnocchi(A3,C,GR) mit Specksauce(A3,16), dazu Blattmixsalat mit Joghurtdressing(G,C,2,3) |
| Salatteller          |                      |  |   | Bunter Salatteller mit Chicken Nuggets (2,3,7,15,A3,C,I) und Süß-Saurer-Sauce (H3)                     |   |   |



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: KW22**

