



25.05.-29.05.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügelragout(2,3,7,15,A3,C,G) in Currysauce, dazu Mexicogemüse und Reis	Spaghetti(A3,GR) mit Fleischbällchen(2,3,7,17,A3,C) in Tomaten-Basilikumsauce(A3,G), dazu Krautsalat in Orangen-Vinaigrette(J)	Pan. Backfisch(2,3,A3,C,G,H) mit Drillingen, dazu grüner Salat mit Joghurdressing(G,C,2,3)	Feiertag	Poullarden Medallions(15) mit brauner Sauce(A3,G), dazu Butterkohl und Klöße
Menü 2	Schwäbische Maultaschen-Suppe(A3,GR,C,2,3) mit Suppengemüse(I), dazu Baguette(A3)	Hähnchenbrust-Schnitzel(2,3,15,A3,C) mit Erbsen und Möhren "Natur", dazu Kartoffelpüree(G)	Vanille Grießbrei(A3,GR) mit Aprikosenkompott		Rinderlasagne(2,3,A3,GR,C,G,17,1), dazu Mixsalat mit Limettendressing(J)
Menü 3 (Vegetarisch)	Tofu-Stripes in Currysauce(2,3,A3,C,F,G), dazu Mexicogemüse und Reis	Spaghetti(A3,GR) mit Tomaten-Basilikumsauce(A3,G), dazu Krautsalat in Orangen-Vinaigrette(J)	Veg. Brätling(2,3,A3,C,G,I) mit Drillingen, dazu grüner Salat mit Joghurdressing(G,C,2,3)		Sojageschnitzeltes(2,3,A3,C,F) mit Schmorkohl und Klöße
Menü 4	Nackenbraten(16) mit Paprika-Zwiebelgemüse und Drillinge	Szegedier Schweinegulasch(A3,G,16) mit Sauerkraut, dazu Gnocchi(A3,C,2,3) und Apfelmus(1)	Schweinegyros(16) mit Tzatziki(G), dazu Djuvecreis		Wir bieten Kein Menü 4 an
Salatteller			Bunter Salatteller mit Tomate-Mozzarella (G)		



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: KW23

