



29.06.-03.07.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Möhrengemüse (J) mit Süsskartoffeln untereinander dazu ein pan. Hähnchenschnitzel (2,3,7,15,A3,C,G)	Fischragout (A3,D,G) mit Reis dazu Mango-Weisskohlsalat (J)	Vollkorn Pasta (A3,Gr) mit Käsesauce und Schinkenstreifen (A3,G,15,2,3,7) dazu Blattmix-Salat mit Vinaigrette (J)	Kibberlinge (2,3,A3,C,G,H) mit Drillingen dazu Blattsalat und Honig-Senf Dressing (2,3,C,G,J)	Erbsensuppe (J) mit Wurzelgemüse (I) und Bockwurstscheiben (2,3,7,15) dazu Baguette (A3)
Menü 2	Fagottini Pomodore(gefüllte Nudelblüte) (2,3,A3,C,G) mit Spinatsauce (A3,G) und Maissalat (J)	Chilie con Carne mit Rinderhack (A3,17), Kidney Bohnen und Paprika dazu Drillinge	Hähnchenstücke im Backteig (2,3,15,A3,C,G,H) mit Chinakohl süss/sauer dazu Kartoffelpüree (G)	Geflügelragout mit Champignons (15,A3,G) dazu Markerbsen und Spätzle (2,3,A3,C,G)	Nudelsalat "Rheinische Art" (2,3,11,A3,C,G,Gr.) mit Gemüsedip (2,3,C,G,I) und gebr. Poulardenbrust Medaillon (15)
Menü 3 (Vegetarisch)	Möhrengemüse (J) mit Süsskartoffeln untereinander dazu ein Blumenkohl Taler (2,3,A3,C,G,H)	Zucchini Bolognese mit Tofuhack (2,3,A3,C,F,H) dazu Reis und Weisskohl-Mangosalat(J)	Vollkorn Pasta (A3,Gr.) mit Sc. Napoli (Tomatensauce) (A3) dazu Blattmix-Salat mit Vinaigrette (J)	Veg. Brätling (2,3,A3,C,G,I,H) mit Drillingen dazu Blattsalat mit Honig-Senf Dressing (2,3,C,G,J)	Erbsensuppe (J) mit Wurzelgemüse (I) und Kartoffelwürfel dazu Baguette (A3)
Menü 4	Frikadelle (2,3,7,16,A3,C,G,J) mit Blumenkohl a la creme (A3,G) dazu Drillinge	Überbackene Gnocchi (2,3,A3,C,G) mit Mangoldgemüse in Specksauce (16,A3,G)	Pan. Nackensteak (16,A3,C,G) mit Röstkartoffeln und grünen Bohnen	Ung. Schweinegulasch (16,A3) mit Paprika-Zwiebelgemüse und Kartoffelklöße	Gyros vom Schwein (16) mit Tzatziki (G) und Djuvec Reis
Salatteller			Bunter Salatteller mit Schinken(2,3,7,15) und Käse(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)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**



Menü-Auswahl bitte bis spätestens Dienstag angeben, ansonsten wird Menü 3 geliefert

Rückstellmuster werden täglich erstellt (HACCP)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: KW27