



06.07.-10.07.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Wiener Schnitzel vom Hähnchen(2,3,7,15,A3,C) mit Erbsen und Möhren(A3,G) und Kartoffeln	Gyros(15) mit Tzatziki(G) und Djuwed Reis, dazu Krautsalat in Essig/Öl (J)	Spiralnudeln(A3,Gr) mit Rinderbolognese(A3,17) dazu grüner Salat mit Joghurt Dressing(G,C,2,3)	Fischragout(A3,G,D) mit Lachs und Seelachs dazu Blattspinat(A3,G) und Reis	Linsensuppe(I,J) mit Gartengemüse und Wienerle in Scheiben(2,3,7,15) dazu Baguette(A3)
Menü 2	Ravioli(A3,G,C,2,3) in Sauce Bechamel(A3,G)mit Lauch und Fleischbällchen(2,3,7,15,C,G,F,A3)	Kartoffel-Blumenkohl Auflauf(A3,G) mit Schinken-Sahnesauce überbacken(2,3,7,15)	Chicken Nuggets(2,3,7,15,A3,G,C) mit Brokkoli "natur" und Kartoffelpüree(G)	Süsse Eierpfannkuchen(A3,G,C,2,3) mit Apfel-Birnen Kompott	Reisnudel-Salat(A3,Gr) mit Tiroler Dip(G,C,2,3) und gebr. Hähnchenbrust(15)
Menü 3 (Vegetarisch)	veg. Wurstgulasch(C,F,A3,G,2,3) mit Kartoffeln und Maissalat(J)	Ratatouillegemüse(A3) mit Tofu-Flakes(A3,C,G,F,2,3) dazu Reis	Spiralnudeln(A3,Gr) mit Paprikasauce(A3,G) und Sojastreifen(2,3,7,C,F,G) dazu grüner Salat mit Joghurt Dressing(G,C,2,3)	Ofenkartoffel mit Blattspinat in Fetakäsesauce(A3,G) dazu Blattmix-Salat mit Vinaigrette(J)	Linsensuppe(I,J) mit Gartengemüse und dazu Baguette(A3)
Menü 4	Maultaschensuppe(A3,G,C,2,3,16) mit Wurzelgemüse(I) und Stangenbrot(A3)	Szegediner Schweinegulasch(A3,G,16) mit Sauerkraut und gebr. Schupfnudeln(A3,C,Gr)	Cordon Bleu(2,3,7,15,16,G,C) mit Brokkoli "natur" und Kartoffelpüree(G)	Spießbraten(16) mit Paprikagemüse(A3,G) und Kartoffelgratin(G)	Zwiebel-Kuchen(a3,G,C,2,3) mit Speck(2,3,7,16) dazu grüner Salat mit Joghurt Dressing(G,C,2,3)
Salatteller			Bunter Salatteller mit einem Schnitzel(2,3,7,15,A3,C,G) und einer Zitronenecke		



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: KW28