



13.07.-17.07.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag (letzter Schultag)
Menü 1	Wikinger Topf mit Rinderbällchen, Erbsen und Möhren(A3,G,C,F,2,3,7,17) dazu Drillinge	Penne Nudeln(A3,Gr) mit Tomaten-Rahmsauce(A3,G) und gebr. Geflügel Bites(A3,C,G,2,3) dazu Apfel-Krautsalat(J)	Früchte Curry(A3,G,J,I,15) mit Sprossen und Reis dazu Mix-Salat mit Himbeer Dressing(J)	Pan. Seefisch(2,3,A3,C,G,D,H) mit Drillingen dazu grüner Salat mit Cocktail Dressing(2,3,G,H)	Kartoffelsuppe(A3,G) mit Wurstscheiben(2,3,7,15) dazu Baguette Brot(A3)
Menü 2	Öster. Germknödel(A3,C,G,2,3,11) mit Fruchtfüllung und Vanillesauce(G)	Überbackene Gnocchis(A3,C,G,1) mit Lauchgemüse und Lachswürfel(D)	Hähnchenschnitzel(2,3,7,15,C,G,A3) mit Butterkohl(A3,G) und Kartoffelpüree(G)	Poularden Medaillon in Sauce(A3,G,15) mit Maisgemüse und Spätzle(A3,C,G)	Pizza Margherita(1,2,3,A3,C,G,Gr) mit Blattsalat und Sc. Vinaigrette(J)
Menü 3 (Vegetarisch)	veg. Wikinger Topf mit Tofuhack(A3,G,C,F,2,3) Erbsen und Möhren dazu Drillinge	Penne Nudeln(A3,Gr) mit Gemüsebolognese(A3,I) dazu Apfel-Krautsalat(J)	Früchte Curry mit Wokgemüse(A3,G,I) und Tofustreifen(2,3,A3,F,C,H) dazu Reis	Gemüsefrikadelle(2,3,A3,C,G,J,H) mit Drillingen dazu grüner Salat mit Cocktail Dressing(2,3,G,C)	Kartoffelsuppe(A3,G) dazu Baguette Brot(A3)
Menü 4	Gulaschsuppe vom Schwein(A3,G,16) mit Kartoffel und Paprikawürfel dazu Stangenbrot(A3)	Schweinerückenbraten mit Senfsauce(16,J,A3,G) dazu Wirsinggemüse(A3,G) und gebr. Gnocchis(A3,G,C)	Fikadelle(2,3,7,16,C,G,A3) mit Butterkohl(A3,G) und Kartoffelpüree(G)	gebr. Schweinefiletspitzen in Rahmsauce mit Ratatouillegemüse(A3,G,16) und Spätzle(A3,C,G)	Currywurstpfanne(2,3,7,16,A3) mit Reis und Weisskohlsalat(J)
Salatteller			Bunter Salatteller mit Thunfisch(D), Zwiebeln und Ei©		



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: KW29