



31.08.-04.09.26	Montag (letzter Ferientag)	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Möhrengemüse(J) mit Kartoffeln untereinander dazu eine Geflügelfrikadelle(2,3,7,15,A3,C)	Hühnerragout(A3,G,15) in Teriyakisauce mit Reis und Asia Woksalat(J)	Farfalle(A3,GR) mit Carbonarasauce(A3,G,7,15) dazu Curry Weisskohlsalat(J)	Panierter Seefisch(A3,C,G,D,2,3,J,H) mit Kartoffeln dazu Salat der Saison mit Remouladendressing(G,C,2,3)	Erbeneintopf(I,J) mit Suppengrün und Bockwurstscheiben(2,3,7,15) dazu Stangenbrot(A3)
Menü 2	Fagottini Pomodore(A3,G,C,2,3) mit Tomatensauce(A3), dazu Bunter Rohkostsalat(J)	Gnocchiauflauf(A3,G,C) mit Blattspinat und Thunfisch(D) in Bechamel überbacken(G,1)	Hähnchenkeulenfleisch im Backteig(2,3,A3,C,G,15) mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree(G)	Vanille Milchreis(G) Risotto mit heißer Süßkirschgrütze	Rindergulasch(A3,G,17) mit Klößen und Apfelmus
Menü 3 (Vegetarisch)	Möhrengemüse(J) mit Kartoffeln untereinander dazu vegetarischer Brätling(A3,C,G,2,3)	Sommergemüse in Basilikumsauce(A3,G) mit Fetakäse(G) und Reis	Farfalle(A3,GR) mit Tomaten-Zucchini bolognese(A3,G) dazu Curry Weisskohlsalat(J)	Polenta Tasche(A3,C,G,2,3) mit Kartoffeln dazu Salat der Saison mit Remouladendressing(G,C,2,3)	Erbeneintopf(I,J) mit Suppengrün, dazu Stangenbrot(A3)
Menü 4	Menü 4 wird in dieser Woche nicht angeboten	Menü 4 wird in dieser Woche nicht angeboten	Menü 4 wird in dieser Woche nicht angeboten	Menü 4 wird in dieser Woche nicht angeboten	Menü 4 wird in dieser Woche nicht angeboten
Salatteller			Bunter Salatteller mit Fetakäse(G), Oliven und Zwiebeln		



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**

** 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: 35 KW 1. Woche nach den Ferien