



07.09.-11.09.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleischbällchen(2,3,7,15,A3,C,G) in BBQ-Sauce(J,A3,11) mit Drillingen und einer Gewürzgurke(11)	Paniertes Hähnchenschnitzel (2,3,A3,C,15) mit Paprikagemüse(A3,G) und Reis	Penne Nudeln(A3,GR) mit Thunfischsauce(A3,D) dazu Mais-Salat (J)	Kabeljau Kibberlinge (A3,C,G,D,2,3) mit Kartoffeln und Gurkensalat(J)	Tomaten-Suppe(A3,G) mit Putenbällchen (2,3,7,15,A3,C,G), Reis und Creme Fraiche(G) dazu Ciabatta Brot(A3)
Menü 2	Tortellini Tricolore(A3,C,G,2,3) mit Hähnchenbruststreifen(15) in Blattspinatsauce(A3,G)	Schupfnudeln(A3,C,GR) mit Lauchgemüse und Rinderhack(17) in Käsesauce überbacken(G,1)	Chicken Nuggets(2,3,7,15,A3,C,G) Brokkoli "natur" und Kartoffelpüree(G)	Vanillegrieß (GR,G) mit Aprikosenwürfel und Pflaumenkompott	Pizza Margherita(1,2,3,A3,C,G) mit Karotten-Apfelsalat(J)
Menü 3 (Vegetarisch)	vegetarische Klopse(H,A3,C,F,2,3) in BBQ-Sauce mit Drillingen und einer Gewürzgurke(11)	Gemüsekringel(A3,C,F,2,3) mit Paprikagemüse(A3,G) und Reis	Penne Nudeln(A3,GR) mit Falaffel Pesto(A3,C,F,2,3,H) dazu Mais-Salat (J)	Gemüsefrikadelle(A3,C,G,2,3) dazu Kartoffeln und Gurkensalat(J)	Tomaten-Suppe(A3,G) mit Reis und Creme Fraiche(G) dazu Ciabatta Brot (A3)
Menü 4	Frikadelle (A3,C,G,J,16) mit Rahmwirsing (A3,G) und Kartoffelstampf	Paella mit Meeresfrüchten, Fisch (D) und gebratener Mettwurst (7,16,J), dazu Salat der Saison mit Dressing (G,C,2,3)	Schweineschnitzel (A3,C,16) mit Brokkoligemüse und Kartoffelpüree (G)	Zwiebel-Speck-Kuchen (A3,C,G,16) mit Salat der Saison und Joghurt Dressing (G,C,2,3)	Kasseler Braten (7,16) in Sauce (A3,G) mit Sauerkraut und Spätzle (A3,C,GR)
Salatteller			Bunter Salatteller mit Chicken Nuggets(A3,C,G,2,3,7,15) und Süß-Saurer-Sauce		



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**

**** 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: 36 KW 2. Woche nach den Ferien