



28.09.-02.10.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Grünkohlgemüse (J) mit Kartoffeln untereinander dazu eine Geflügelfrikadelle (2,3,7,15,A3,C)	Spaghetti (A3,Gr.) mit gebackene Hähnchenwürfel (2,3,7,15,A3,C) in Tomatensauce (A3) dazu Coleslaw (2,3,C,G)	Rindergeschnetzeltes (A3,G,17) mit Rosenkohl dazu Spätzle (2,3,A3,C)	Seelachs Knusperfilegro Spinat (2,3,A3,C,G) mit Salzkartoffeln dazu Salat der Saison und Tiroler Dressing (2,3,C,G)	Linseneintopf mit Wurzelgemüse (I,J) und Wienerle in Scheiben (2,3,7,15) dazu Baguette (A3)
Menü 2	Gefüllte Maultaschen (2,3,A3,C,G) in Paprika - Ajyvarsauce (A3,G) mit Pulled Chicken (15) dazu Maissalat (J)	Kartoffel - Möhren Auflauf mit Schinkenstreifen (2,3,15) in Bechamel (A3,G) überbacken	Gebratene Poulardenbruststreifen in Rahmsauce (A3,G,15) dazu Kartoffelpüree (G) und Apfelmus (2,3)	Hähnchenragout (15,A3) mit Rotkohl und Klöße	Germknödel (2,3,A3,C,G) mit Fruchtfüllung dazu Vanillesauce (G)
Menü 3 (Vegetarisch)	Grünkohlgemüse (J) mit Kartoffeln untereinander dazu eine Gemüsefrikadelle (2,3,A3,C,G,I)	Gemüsebolognese (A3,I) mit Spaghetti (A3,Gr) dazu Coleslaw (2,3,C,G)	Grünes Gemüse Thaicurry (A3,G,I) mit Reis	Friskäsetasche (2,3,A3,C,G) mit Salzkartoffeln dazu Salat der Saison und Tiroler Dressing (2,3,C,G)	Linseneintopf mit Wurzelgemüse (I,J) dazu Baguette (A3)
Menü 4	Frikadelle (2,3,7,16,A3,C,I) mit Blumenkohl in Sahnesauce (A3,G) dazu Semmelknödel (2,3,A3,C,G)	Schweinerückenbraten (16) in Sauce (A3,I) dazu Lauchgemüse (A3,G) und Drillingen	Schweinefiletgeschnetzeltes (16,A3,G) mit Rosenkohl dazu Spätzle (2,3,A3,C)	Schweinegulasch (16,A3) mit Rotkohl und Klöße	Schweinegyros (16) mit Tzatziki (G) dazu Reis und Krautsalat (J)
Salatteller			Bunter Salatteller mit Räucherschinken und Gewürzgurke(J)		



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 Phospat 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: 40 KW