



05.10 - 09.10.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Königsberger Klopse(2,3,7,15,A3,C) in Karpersauce(A3,G) dazu Reis und Roter Rübensalat(J)	gebr. Poulardenstreifen(15) in Tomatensauce(A3) dazu Penne(A3,GR) und Farmersalat(G,C,2,3)	Hühnerfrikasse(A3,G,15) mit Spargel, Erbsen und Champignon dazu Reis	Alaska Seelachs im Knuspermantel(A3,C,G,2,3,7,H,D) dazu Drillinge und Salat der Saison mit French Dressing(G,C,2,3)	Kürbiscremesuppe(A3,G) mit Geflügel Wienerle(2,3,7,15) in Scheiben dazu Baguette(A3)
Menü 2	Rührei(C,G) mit Rahmspinat(A3,G) dazu Drillinge	Cordon Bleu(A3,C,G,2,3,15) mit Paprikagemüse dazu Kartoffelpüree(G)	Kartoffel-Schwarzwurzel-Auflauf(A3,G) mit gebratenem Rinderhack(17) in Schmelzkäsesauce überbacken(G,1)	gebr. Geflügelmedaillon(15) mit dunkler Sauce(A3) dazu Brokkoli und Spätzle(A3,C,G)	Riesenrösti mit Apfelmus
Menü 3 (Vegetarisch)	Soja-Klopse(2,3,7,A3,C,F,I) in leichter Karpersauce(A3,G) mit Reis und Roter Rübensalat(J)	Karottenbolognese(A3) mit Penne Nudeln(A3,GR) dazu Farmersalat(G,C,2,3)	Vegetarisches Gemüse-Frikasse(A3,G) mit Tofustreifen(2,3,7,A3,C,F) dazu Reis	Gemüseschnitzel(A3,C,G,2,3,F,I) mit Drillingen dazu Salat der Saison mit French Dressing(G,C,2,3)	Kürbiscremesuppe(A3,G) dazu Baguette(A3)
Menü 4	Schaschlikgulasch(A3,16,J) mit Schmorzwiebeln und Reis	Nackenbraten(16) in Senfsauce(A3,J,G) dazu Paprikagemüse und Kartoffelpüree(G)	Überbackener Feta-Auflauf(A3,G) mit Filetstreifen(16), Zucchini und neue Kartoffeln	Schweinebraten(16) in Zwiebelsauce(A3) dazu Brokkoli und Spätzle(A3,C,G)	Schweinegeschnetzeltes(16) in Champignonsauce(A3,G) dazu Kartoffelrösti und Salat der Saison mit Kräutervinaigrette(J)
Salatteller			Bunter Salatteller mit Backhendl		



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: 41KW