



12.10 - 16.10.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kartoffel mit Kohlrabi untereinander(J) und Kräuterfrischkäse(G) dazu Geflügelfleischkäse(2,3,7,15)	Gyros(15) mit Tomaten-Ayvargemüse(A3,G) und Reis	Spiralnudeln(A3,GR) mit Schinkensahnesauce(2,3,7,15,A3,G) und Currykrautsalat(J)	Jumbo-Fischstick(A3,C,G,D,H,2,3) mit Drillingen dazu Salat der Saison mit Cocktail Dressing(G,C,2,3)	Erbseneintopf(J) mit Suppengrün(I) und Bockwurstscheiben(2,3,7,15) dazu Baguette Brot(A3)
Menü 2	gefüllte Nudelblüte(A3,GR,C,2,3,15) mit Ratatouille-Basilikum-Pesto dazu Maissalat(J)	Kartoffel-Gemüse-Auflauf(A3,G) mit gebr. Rinderhack(17) in Bechamel überbacken(G,1)	Chicken Nuggets(2,3,7,15,A3,C,G) mit Blumenkohl in Sc. Hollandaise(A3,G) dazu Kartoffeln	Vanille Milchreis(G) mit Apfel-Zimt-Grütze	Lasagne vom Rind(A3,GR,C,G,17) mit Karottensalat in Mangodressing(J)
Menü 3 (Vegetarisch)	Kartoffel mit Kohlrabi untereinander(J) und Kräuterfrischkäse(G) dazu ein Omelett(A3,C,G,2,3)	Rotes Thaicurry(A3) mit Sojagyros(A3,C,F,2,3) und Reis	Spiralnudeln(A3,GR) mit Spinatsauce(A3,G) und Currykrautsalat(J)	veg. Brätling(A3,C,G,I,F,2,3) mit Drillingen dazu Salat der Saison mit Cocktail Dressing(G,C,2,3)	Erbseneintopf(J) mit Suppengrün(I) dazu Baguette Brot(A3)
Menü 4	Schweineragout(A3,G,16) mit Semmelklösse(A3,C,G) und Maissalat(J)	Überbackene Gnocchi(A3,GR,C) mit Schweinefiletspitzen(16) und grüner Salat mit Joghurtdressing(G,C,2,3)	gebr. Schweinerückensteak(16) mit Blumenkohl in Sc. Hollandaise(A3,G) und Kartoffeln	Szegediner Gulasch(A3,16) mit Sauerkraut und Creme Fraiche(G) dazu Spätzle(A3,C,GR)	Frikadelle(A3,C,G,16,J) in Senfsauce(J) mit Kartoffel-Bohnen-Gemüse(J)
Salatteller			Bunter Salatteller mit Fischnuggets und Remouladensauce		



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: KW 42