
















für die Woche vom 11.07. - 15.07.2022 (28. Woche)

	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 4 Renner der Woche	Menü 5 Salat der Woche	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
Montag	 Asiapfanne  zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse (Bambus, Sojasprossen, Karotten), dazu Basmatireis Obsta F,I	Schmackhafte Kartoffelpuffer mit fruchtigem Apfelkompott L	Vegetarische Minestrone Italienische Suppe mit Erbsen, Karotten, Bohnen, Sellerie und Nudleinslage, dazu 1 Brötchen A1,F,G,I	Montag - Freitag Gemüse-Knusper-Frikadelle mit Pustasauce und Nudelsalat (kalt) Dessert Do. u. Fr. wie Menü 1 bis 3 A1,C,G,I,J	Montag - Freitag Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr  "Chicken run" Hähnchen-Nuggets ⁹ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing A1,C,G,I,J	Kohlrabisticks
Dienstag	Geflügelfrikadellen-Bällchen  mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Butterreis A1,C,F,G,I,J	 Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln ⁶ A1,C,F,G,I	Bockwürstchen: mit pikanter Curryketchupsauce, dazu Kartoffelpüree A1,G,I			Karottensticks
Mittwoch	Pichelsteiner Gemüsetopf (Weißkohl, Karotte, Porree) und Rindfleischleinlage, dazu 1 Brötchen   A1,F,I	Hausgemachter Milchreis: mit Zucker und Zimt, dazu Fruchtcocktail G	 Frikadelle mit Rahmchampignonsauce, dazu Eierspätzle A1,C,F,G,I			Paprikasticks rot
Donnerstag	Hähnchen-Nuggets⁹ mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ⁶  Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,C,F,G,I,J	 Frühlingsrolle gefüllt mit Asiagemüse (Mungbohnenkeimlinge, Karotte, Weißkohl), dazu süß-saure-Sauce und Vollkornreis Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,F,G,I	Vegetarische Reissuppe mit Eierstücken und Gemüseinslage, dazu 1 Brötchen Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,C,G,I			 Karotten-Weißkohlsalat²⁺⁴
Freitag	Schmackhafte Lachswürfel  in Sahnesauce mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln  Obsta A1,D,G,I	Farfalle "Tricolor" mit fruchtiger Tomatensauce Obsta A1,F,G,I	 Würzige Paprikaschote mit pikanter Fleischfüllung, dazu Tomaten-Kräuter-Sauce und Reis Obsta A1,C,F,I			 Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,I)

EU-Zulassungs-Nr. HE 30376

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.

Allergene: Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalenfrüchte: H1=Mandeln; H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch

* Mindestabnahmemenge 10 Portionen, nicht in Einzelportionen lieferbar (à 40 g/Portion)

Änderungen vorbehalten