



















für die Woche vom 19.09. - 23.09.2022 (38. 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	Hühner-Nudel-Topf mit Gemüseeinlage (Erbsen, Möhren u. Sellerie), dazu 1 Brötchen  A1,I	 Gemüsebratling (Möhre, Pastinake, Erbse) mit Rahmsauce und Petersilienkartoffeln ₆ Obst ₈ A1,G,I	Gebratene Gehacktesklößchen auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln ₆  A1,C,G,I,J	Montag - Freitag Grüne Tortellini mit Käsefüllung, dazu Rahmsauce mit Karotten-Selleriestreifen Dessert Di u. Fr. wie Menü 1 bis 3 A1,C,G,I	Montag - Freitag Salat "Caesar"  Hähnchenbruststreifen, Crôutons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing A1,C,G,J	 Karottensticks
Dienstag	 Geflügelfrikadelle mit Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree Obst ₈ A1,C,G,I	 Gemüse-Köttbullar (Erbse, Mais, Möhre, Paprika) mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Vollkornreis Obst ₈ A1,C,I	 "MC Schnitzel" Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ₆ Obst ₈ A1,G,I			Kohlrabisticks
Mittwoch	Bunter Gemüseeintopf mit frischen Gartenkräutern, dazu 1 Brötchen A1,F,G,I,J	Leckere Gnocchipfanne mit feinen Gemüsestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie) in Käsesahnesauce  A1,C,G,I	Gedünstetes Putenfilet mit Sauce, dazu Karotten-, Pastinaken-Zucchini- und Kartoffeln ₆  A1,G,I			 Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Donnerstag	 Fischfrikadellen₅ mit warmen Kartoffelsalat ₆ , dazu Joghurt-Remoulade _{2,4} A1,C,D,G,J	Kleine Hefeklöße natur mit warmer Vanillesauce A1,C,F,G	 Farfalle-Nudeln in Gemüsesauce (Erbse, Möhre, Mais) mit Hähnchenbruststreifen  A1,F,G,I			Gurkensticks
Freitag	 Cevapcici mit Tomatensauce, dazu bunter Gemüseeis Pfersichjoghurt (G) A1,C,F,G,I,J	Leckeres Rührei mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln ₆ Pfersichjoghurt (G) A1,C,F,G,I	 Gedünstetes Seelachsfilet₃ mit Senf-Kräuter-Sauce, dazu Salzkartoffeln ₆  Pfersichjoghurt (G) A1,D,G,I,J			 Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)

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