














für die Woche vom 03.10. - 07.10.2022 (40. 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	Feiertag Tag der Deutschen Einheit					
Dienstag	Hähnchenpfanne "Puszta" mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis  Obst: A1,F,I	 "Ricotta Spinaci" Tortellini mit Spinat- und Frischkäsefüllung, dazu Tomatencreme Obst: A1,C,F,G,I	 Schlemmerpfanne Schweinegulasch in würziger Sauce mit Paprikawürfeln, Mais und Spiralnudeln Obst: A1,F,I	Dienstag - Freitag Pizza Margherita mit Tomatensauce und Gouda ⁽¹⁺²⁾ überbacken, dazu Möhrensalat ² Dessert Di. u. Do. wie Menü 1 bis 3	Dienstag - Freitag Thunfischsalat  Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing	 Paprikasticks rot
Mittwoch	 Kalbfleischbällchen mit Rahmsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J	 Bunter Paprikatopf bunte Paprikastreifen in rahmiger Tomatensauce, dazu Vollkornnudeln Obst: A1,F,G,I	 Soljanka^(2,3+4) deftige Suppe mit Jagdwurst ²⁺³ , Paprika u. Gurke ⁴ , dazu 1 Brötchen A1, G, I, J			Eisbergsalat mit Sauerrahm- Dressing (C,G,J)
Donnerstag	 Penne-Nudeln mit Rindfleisch-Kräuter-Sauce, dazu geriebener Hartkäse ¹⁺² Pfirsichkompott A1,F,G,I	 Eieromelett mit Rahmchampignons, dazu Salzkartoffeln ⁶ Pfirsichkompott A1,C,G,I	Spätzle mit Gemüse-Kräuterrahmsauce (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Champignons) Pfirsichkompott A1, C, G, I			Karottensticks
Freitag	Mildes Hähnchencurry mit Gemüsestreifen, dazu Basmatireis  A1,F,G,I	Vegetarische Nuggets mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree A1,F,G,I	Heringstopf "Matjes Art" pikante Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken, dazu Salzkartoffeln ⁶ (getrennt verpackt)  C,D,G,J			Kohlrabisticks 

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