
















für die Woche vom 10.10. - 14.10.2022 (41. 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	Geflügelfrikadellenbällchen auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree  Obsta A1,C,G,I,J	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu 1 Vollkornbrötchen  Obsta A1,A2,A3,G,K	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis Obsta A1,C,F,I,J	Montag - Freitag Gebackenes Fischfilets  mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ₆ und Möhrensalat ₂₊₄ Dessert Mo, Mi und Fr wie Menü 1 bis 3 A1,C,F,G,I	Montag - Freitag Salat "Sweet Dreams"  Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing	 Kohlrabisticks
Dienstag	Hähnchenbruststreifen in Käse-Sahnesauce, dazu bunter Gemüserais  A1,F,G,I	Gemüsefrikadelle (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln ₆ , dazu Quark- Dip mit frischen Kräutern  A1,G,K	Fleischkäse: mit Bratensauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ₆ A1,G,I			 Gurkensticks
Mittwoch	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus Obsta G	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln ₆ Obsta A1,C,G,I,J	Geschnetzeltes "Art Stroganoff" mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahm- und Salzkartoffeln ₆  Obsta A1,F,G,I,J			 Radieschen
Donnerstag	Zartes Hacksteak mit Bratensauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln ₆  A1,C,I	Möhreneintopf (Karotte, Sellerie, Petersilie), dazu 1 Brötchen  A1,F,I	Spaghetti "Carbonara" Vollkornspaghetti mit Käse- Sahnesauce und Schinkenwürfeln ₂  A1,F,G,I			Karottensticks
Freitag	Seelachsfilet: natur mit Blattspinat und Salzkartoffeln ₆  Fruchtjoghurt (G) A1,D,G,I	Knusper-Gemüse-Tasche mit Sahnesauce, dazu Djuvecreis Fruchtjoghurt (G) A1,G	Paniertes Schnitzel mit Jägersauce, dazu Salzkartoffeln ₆  Fruchtjoghurt (G) A1,G,I			Eisbergsalat 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