



















für die Woche vom 22.05. - 26.05.2023 (21. 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  Obst: A1,C,G,I,J	 Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu ein Vollkornbrötchen Obst: A1,A2,A3,G,K	Penne-Nudeln in Gemüse(Erbesen, Möhren, Mais)-Sahne- Sauce Obst: A1,C,G,I,	Montag - Freitag Gebackenes Fischfilet₅  mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ₆ und Möhrensalat ₂₊₄ Dessert Mo. u. Fr. wie Menü 1 bis 3	Montag - Freitag Salat "Sweet Dreams"  Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing	 Kohlrabisticks
Dienstag	Grüne Sauce mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln ₆ A1, C, G, J	 Gemüsfrikadelle (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln ₆ , dazu Quark- Dip mit frischen Kräutern A1,G,K	 Fleischkäse ₂ mit Bratensauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ₆ A1,G,I			Eisbergsalat mit Sauerrahm- Dressing (C,G,J)
Mittwoch	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree A1,G,I	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus G	 Geschnetzeltes "Art Stroganoff" mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln ₆  Obst: A1,F,G,I,J			 Radieschen
Donnerstag	Spaghetti "Carbonara" Vollkornspaghetti mit Käse- Sahnesauce und Hähnchenwürfeln ₂  A1,F,G,I	 Möhreintopf (Karotte, Sellerie, Petersilie), dazu ein Brötchen A1,F,I	 Frikadelle  vom Bio-Rind und Schwein aus Deutschland, mit Rahmchampignon, Rosenkohl und Salzkartoffeln A1, C, G, I			Karottensticks
Freitag	 Seelachsfilet ₅ natur mit Blattspinat und Salzkartoffeln ₆  Fruchtojoghurt (G) A1,D,G,I	Tortellini mit Käse und Spinat gefüllt, dazu Tomatensauce Fruchtojoghurt (G) A1,C,G,I	Paniertes Schnitzel mit Jägersauce, dazu Salzkartoffeln ₆  Fruchtojoghurt (G) A1,G,I			 Gurkensticks

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