















für die Woche vom 29.05. - 02.06.2023 (22. 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 Pfingstmontag					
Dienstag	 "Mexico-Teller" mildes Chili con Carne mit roten Kidneybohnen, dazu Fladenbrot A1,F,I	 Gemüsebratling (Möhre, Pastinake, Erbse) mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis A1,G,I	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott A1,G	Dienstag - Freitag Penne Nudeln mit Gemüse-Sahnesauce (Erbse, Möhre, Mais) Dessert Do. wie Menü 1 bis 3 A1,F,G,I	Dienstag - Freitag Chefsalat  gekochte Schinkenstreifen ² und Goudawürfel ¹⁺² auf frischen Salaten der Saison, dazu American- Dressing C,G,J	 Kohlrabisticks
Mittwoch	Bunte Reispfanne mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel  F	 Rührei auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree A1,C,F,G,I	Deftiger Wurstgulasch gebratene Jagdwurstwürfel ² in rahmiger Sauce, dazu gebutterte Spiralnudeln  A1,F,G,I			Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Donnerstag	 Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁶  Vanillepudding(G) A1,G,I	vegetarischer Eintopf mit Möhren und Kohlrabi, dazu ein Brötchen Vanillepudding(G) A1,I	 Bratwürstchen^{2,7} auf Sauerkraut ³ , dazu Salzkartoffeln ⁶ und Ketchup. Vanillepudding(G) A1,G,I			 Eisbergsalat mit Sauerrahm- Dressing (C,G,J)
Freitag	 Leckere Spaghetti mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen  Obst ⁸ A1,D,G,I	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott A1,C,G	Hackfleischpfanne mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis  A1,F,I			Gurkensalat

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 Nitrtpökelsalz; 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