


















für die Woche vom 04.12. -08.12.2023 (49. 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	Veg. "Robin Hood-Menü" Hausgemachter Erbseneintopf mit Karotten u. Sellerie, dazu ein Brötchen  Obst₅ A1,I	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln ₆  Obst₅ A1,A3,C,G,I	Schaschlikgulasch  Schweinegulasch mit Speckwürfeln ₃ und Paprikawürfeln in würziger Tomatensauce, dazu Makkaroni Obst₅ A1,F,I	Montag - Freitag Salamipizza  mit Tomatensauce, Rindersalami und Gouda ₁₊₂ überbacken Dessert wie Menü 1 bis 3 A1,G	Nur Dienstag und Donnerstag* Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr Fitness-Salat  Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing *Winterzeit bis 31.03.2024 C,G,I,J	Kohlrabisticks
Dienstag	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Rotkohlgemüse ₄ und Kartoffelpüree  Obst₅ A1,C,G,I,J	Provenzalische Kartoffeln₆ mit Kräuterquark Obst₅ A1,C,G,J	Berner Pfanne Geschnetzeltes mit Käse ₁₊₂ , Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle  Obst₅ A1,F,G,I			Paprikasticks gelb
Mittwoch	Spaghetti Bolognese Hackfleischsauce vom Rind mit Tomatenwürfeln und Oregano, dazu geriebener Hartkäse ₁₊₂  A1,F,G,I	Bunte Kartoffelsuppe₍₆₎ mit feinem Gemüse (Karotten, Porree, Sellerie, Zwiebeln)  A1,I,J	Fleischklopse "Königsberger Art" in heller Sauce mit Kapern, dazu Kartoffeln ₆ und Rote-Beete-Würfel ₄  A1,C,G,I,J			Radieschen 
Donnerstag	Hähnchengeschnetzeltes "Jäger Art" mit buntem Gemüseris (Erbsen, Möhren, Mais)  Joghurt mit Waldbeeren (G) A1, G, I, L	Vollkornspaghetti mit fruchtig-mediterraner Gemüsebolognese (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika)  Joghurt mit Waldbeeren (G) A1,F,G,I	Bockwürstchen₂₊₆ mit Mischgemüse (Erbsen u. Möhren), dazu Kartoffelpüree  Joghurt mit Waldbeeren (G) A1,G,I,J			Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing 
Freitag	Paniertes Seelachsfilet₅ mit Remouladensauce ₂₊₄ , dazu Salzkartoffeln ₆ und Eisbergsalat mit Dressing  A1,C,D,F,G,I,J	Maultaschen mit Gemüsefüllung (Karotten, Spinat, Erbsen), dazu rahmige Tomaten-Basilikumsauce A1,C,G,I	Geflügelbratwurst₂₊₇ mit Sauce, dazu Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree  A1,G,I			Karottensticks

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 Konservierungstoff; 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