

für die Woche vom 22.04. - 26.04.2024 (17. 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	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu ein Vollkornbrötchen Obst8 A1,A2,A3,G,K	Penne Nudeln in leckerer Tomatensauce Obst8 A1,F,G,I	Geflügelfrikadellenbällchen auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree Obst8 A1,C,G,I,J	Montag - Freitag Backfischhappen mit warmen Kartoffelsalat ⁵ , dazu Ketchup ² Dessert Mo, Di, Do wie Menü I bis III A1,C,D,F,G,I,J	Montag - Freitag Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr Salat "Sweet Dreams" Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing C,G,I,J,H3	Kohlrabisticks
Dienstag	Spaghetti "Carbonara" Vollkornspaghetti mit Käse-Sahnesauce und Hähnchenwürfel ² Fruchtjoghurt (G) A1,F,G,I	Möhreneintopf (Karotten, Sellerie, Petersilie), dazu ein Brötchen Fruchtjoghurt (G) A1,F,I	Frikadelle vom Bio-Rind und Schwein aus Deutschland, mit Rahmchampignons, Rosenkohl und Fruchtjoghurt (G) A1, C, G, I			Karottensticks
Mittwoch	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln ⁶ A1,C,G,I,J	Vanillemilchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus G	Geschnetzeltes "Art Stroganoff" mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln. A1,F,G,I,J			Radieschen
Donnerstag	Hähnchenbruststreifen in Käse-Sahnesauce, dazu bunter Gemüseris Obst⁸ A1,F,G,I	Gemüsefrikadelle (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln ⁵ , dazu Quark-Dip mit frischen Kräutern Obst8 A1,G,K	Fleischkäse: mit Bratensauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln. Obst⁸ A1,G,I			Gurkensticks
Freitag	Seelachsfilet: natur mit Blattspinat und Salzkartoffeln. A1,D,G,I	Grüne Soße mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln. A1,F,G,I	Paniertes Schnitzel mit Jägersauce, dazu Salzkartoffeln. A1,G,I			Krautsalat in saurer Sahne²⁺⁴ (G)

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 Natrippökelsalz; 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