















für die Woche vom 20.05. - 24.05.2024 (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	Feiertag Pfingstmontag					
Dienstag	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	Bockwurstchen²⁺⁶  mit Mischgemüse (Erbsen u. Möhren), dazu Kartoffelpüree Joghurt mit Waldbeeren (G) A1,C,G,I,J	Dienstag - Freitag Salamipizza mit Tomatensauce, Rindersalami und Gouda ¹⁺² überbacken  Dessert Di. und Do. wie Menü I bis III A1,G	Dienstag - Freitag Fitness-Salat <u>Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr</u> Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing  C,G,I,J	 Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Mittwoch	Spaghetti Bolognese Hackfleischsauce vom Rind mit Tomatenwürfeln und Oregano, dazu geriebener Hartkäse ¹⁺²  A1,F,G,I	Bunte Kartoffelsuppe⁶ mit feinem Gemüse (Karotten, Porree, Sellerie, Zwiebeln), dazu ein Brötchen  A1,I,J	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu warmes Kirschkompott A1,G			Paprikasticks gelb
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Rotkohlgemüse ⁴ und Kartoffelpüree  Obst ⁸ A1,C,G,I,J	Provenzalische Kartoffeln⁶ mit Kräuterquark Obst ⁸ A1,C,G,J	 Berner Pfanne Geschnetzeltes mit Käse ¹⁺² , Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle  Obst ⁸ A1,F,G,I			
Freitag	Geflügelbratwurst²⁺⁷ mit Sauce, dazu Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree  A1,G,I	Maultaschen mit Gemüsefüllung (Karotten, Spinat, Erbsen), dazu rahmige Tomaten-Basilikumsauce A1,C,G,I	 Paniertes Seelachsfilet⁵ mit Remouladensauce ²⁺⁴ , dazu Salzkartoffeln ⁶  A1,C,D,F,G,I,J			Wachsbrechbohnsalat

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