


















für die Woche vom 01.07. - 05.07.2024 (27. 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	Hähnchenpfanne "Puszta" mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis  A1,F,I	Gemüseplatte "Kunterbunt" (Brokkoli, Bohnen, Blumenkohl, Karotten) überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Spätzle  A1,C,F,G,I	Serbischer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln ³ , Speck ³ und Zwiebeln, dazu ein Brötchen  A1, F, I	Montag - Freitag Geflügelhacksteak "Big Rib"  mit Tomatencreme, dazu Spiralnudeln Dessert Di, Mi, Do wie Menü I bis III A1, G, I, J	Montag - Freitag Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr Salat "Athen" Fetawürfel und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing C,G,I,J	Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Dienstag	Putengeschnetzeltes in Rahmchampignonsauce, dazu Langkornreis  Obst _s A1,G,I	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln ₆ Obst _s A1,C,G,I	Kleine Hefeklöße natur mit warmen Pflaumenkompott  Obst _s A1,C,G			Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Mittwoch	Geflügelbratwurst_{2,7} mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree  Kirschjoghurt (G) A1,G,I	Vegetarische Reispfanne Vollkornreis mit Brokkoliröschen und Karottenscheiben, dazu Schnittlauchsauc  Kirschjoghurt (G) A1,F,G,I	Paprikaschnitzel mit pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln ₆  Kirschjoghurt (G) A1,C,I			Partysalat₂₊₄ (I)
Donnerstag	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ₆  Obst _s A1,G,I	Gemüsesuppe (Erbsen, Karotten, Sellerie, Bohnen) und Kartoffelwürfeln ₆ , dazu ein Brötchen  Obst _s A1,F,I	Knackige Wiener Würstchen₂₊₆ mit buntem Gemüse, dazu Kartoffelpüree  Obst _s A1,G,I,J			 Radieschen
Freitag	Seelachsfilet: natur  mit Gemüsesahnesauce (Karotten, Sellerie, Paprika), dazu Salzkartoffeln ₆  A1,D,G,I	Nudelauflauf Spiralnudeln in feiner Spinat- Käsesauce, überbacken mit Gouda ₂ A1,G,I	"Dragonballs" Partyfrikadellen in würziger Tomaten- Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree  A1,C,G,I,J			 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=Sesam Samen; 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