

für die Woche vom 08.07. - 12.07.2024 (28. Woche)

Wir wünschen allen Schülern und Lehrern erholsame Sommerferien!

	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	 Asiapfanne zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse (Bambus, Sojasprossen, Karotten), dazu Basmatireis Obst:  F,I	Schmackhafte Kartoffelpuffer mit Kräuterquark Obst: G,I	vegetarische Minestrone Italienische Suppe mit Erbsen, Karotten, Bohnen, Sellerie und Nudeleinlage, dazu ein Brötchen Obst: A1,F,G,I	Montag - Freitag Gemüsefrikadelle mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln Dessert Mo. und Do. wie Menü I bis III	Montag - Freitag Vorbereitung am Vortag bis 10:00 Uhr  "Chicken run" Hähnchen-Nuggets ₉ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm- Dressing	Kohlrabisticks		
Dienstag	Geflügelfrikadellen-Bällchen mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Butterreis  A1,C,FG,I,J	 Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln A1,C,F,G,I	 Bockwürstchen: mit pikanter Curryketchupsauce, dazu Kartoffelpüree A1,G,I			Karottensticks		
Mittwoch	Pichelsteiner Gemüsetopf (Weißkohl, Karotten, Porree) und Rindfleischleinlage, dazu ein Brötchen  A1,F,I	Milchreis: mit Zucker und Zimt, dazu Fruchtcocktail G	Frikadelle mit Rahmchampignonsauce, dazu Eierspätzle  A1,C,F,G,I				Paprikasticks rot	
Donnerstag	Hähnchen-Nuggets:  mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Schokopudding/Vanill A1,C,F,G,I,J	 Frühlingsrolle gefüllt mit Asiagemüse (Mungobohnenkeimlinge, Karotte, Weißkohl), dazu süß-saure-Sauce und Vollkornreis Schokopudding/Vanillesau A1,F,G,I	kleine Bratwürstchen _{2,7} auf Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree  A1, C, G, I, J					Radieschen
Freitag	Schmackhafte Lachswürfel: in Sahnesauce mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln  A1,D,G,I	Farfalle "Tricolor" mit fruchtiger Tomatensauce A1,F,G,I	Würzige Paprikaschote mit pikanter Fleischfüllung, dazu Tomaten-Kräuter-Sauce und Reis  A1,C,F,I					

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

