

















## für die Woche vom 30.09. - 04.10.2024 (40. 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*
<b>Montag</b>	 <b>Hähnchenpfanne</b>  Hähnchenbruststreifen in sahniger Sauce mit Brokkoliröschen und Champignons, dazu Butterreis <b>Pfirsichkompott</b> A1,F,G,I	<b>Blumenkohl</b> in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln <b>Pfirsichkompott</b> A1,F,G,I	<b>Soljanka</b> <sup>2,3+4</sup> deftige Suppe mit Jagdwurst <sup>2+3</sup> , Paprika u. Gurke <sup>4</sup>  <b>Pfirsichkompott</b> A1, G, I, J	<b>Montag - Mittwoch</b> <b>Veg. Fischfrikadelle</b> mit Kräuterrahmsauce und Kartoffelpüree  A1,G	<b>Montag - Mittwoch</b>  Vorbereitung am Vortag bis 10:00 Uhr <b>Thunfischsalat</b> 	<b>Gurkensticks</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Hähnchenpfanne "Puszta"</b> mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis  A1,F,I	 <b>"Ricotta Spinaci"</b> Tortellini mit Spinat- und Frischkäsefüllung, dazu Tomatencreme <b>Obst</b> A1,C,F,G,I	<b>Schlemmerpfanne</b> Schweinegulasch in würziger Sauce mit Paprikawürfeln, Mais und Spiralnudeln  A1,F,I		<b>Thunfischsalat</b>  Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing C,D,G,J	 <b>Paprikasticks rot</b>
<b>Mittwoch</b>	 <b>Kalbfleischbällchen</b> mit Rahmsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffelpüree <b>Obst</b> A1,C,G,I,J	 <b>Bunter Paprikatopf</b> bunte Paprikastreifen in rahmiger Tomatensauce, dazu Vollkornnudeln <b>Obst</b> A1,F,G,I	<b>Thüringer Linseneintopf</b> mit Rotwurst, Wiener Würstchen <sup>2+3</sup> und Kartoffelwürfeln <sup>2</sup> , dazu Brötchen  <b>Obst</b> A1,F,G,I,J	<b>Dessert Mo u. Mi</b> wie Menü I bis III		<b>Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Tag der Deutschen Einheit</b>					
<b>Freitag</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Butterreis  A1,G,I	<b>Vegetarische Nuggets</b> mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree A1,F,G,I	<b>Heringstopf "Matjes Art"</b> pikante Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken, dazu Salzkartoffeln <sup>6</sup> (getrennt verpackt)  C,D,G,J			

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