








22.04.-26.04.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hausgemachte Käse-Röstzwiebel-Frikadellen(A3,C,G) mit Rotkohl und Kartoffelpüree(G)	Kebab-Fleisch(15) mit Tomatenreis und Tzatziki(G), dazu Krautsalat in Essig/Ö(J)	Spiralnudeln(A3,GR) mit Kalbsbolognese(18,A3), dazu Möhrensalat in Maracuja-Dressing(J)	Fischnuggets(1,2,3,A3,C,G,D) mit Butterkartoffeln, dazu Salat der Saison mit Tiroler-Dressing(G,C,2,3)	Tomatensuppe(A3,G) mit Reis und Kalbsbällchen(2,3,7,18), dazu Baguette(A3) 
Menü 2	Gnocchi(A3,C,GR) mit Spinat-Mascarpone-Sauce(A3,G) und Pulled Chicken(15), dazu rote-Bete-Salat(J,2,3)	Kartoffelauflauf(A3,G) mit Viktoria Barsch(D), Zucchini und Käse überbacken(G,1) 	Panierte Putenbruststücke(A3,C,2,3,15) mit Süß-Saurem-Gemüse und Drillinge	Bratapfel-Risotto(G) mit heißem Pflaumenkompott	Chickenwings(15,C,2,3) mit Currydip(G), dazu Süßkartoffelstampf und Maissalat(J)
Menü 3 (Vegetarisch)	Fagottini Pomodoro(A3,C,GR,G) mit buntem Grillgemüse in Basilikumsauce(A3,G) 	Sojaragout(A3,G,F,C) mit Mais und schwarzen Bohnen, dazu Reis	Kürbis-Tomaten-Bolognese(A3) mit Spiralnudeln(A3,GR), dazu Möhrensalat in Maracuja-Dressing(J) 	Spinat-Semmelknödel(A3,G,C,2,3) mit Schmelzkäse-Kräutersauce(A3,G), dazu Salat der Saison mit Tiroler-Dressing(G,C,2,3) 	Karotten-Pastinaken-Gulasch(A3,G) mit Tofustreifen(A3,C,F) und Drillinge
Spanische Woche	Paella mit Gemüse(I), Hähnchen(15) und Schweinefleisch(16), dazu gemischter Salat(J)	Schweine Fleischbällchen(A3,C,16) "Albon Digas" in Tomatensauce(A3,G), dazu Spanischer Kartoffelstampf	Zitronen-Hähnchen(15) mit Paprikasauce(A3,G), dazu Kartoffel und Auberginengemüse im Ofen gebacken	Zwiebelgulasch(A3,16) vom Schwein mit Kartoffel-Zucchini-Tortilla(A3,C,G)	Weißer Bohneneintopf(A3,J) mit Chorizo(16) und Speck(16), dazu Reis
Dessert	täglich. Dessert oder Obst (G,1)	täglich. Dessert oder Obst (G,1)	täglich. Dessert oder Obst (G,1)	täglich. Dessert oder Obst (G,1)	täglich. Dessert oder Obst (G,1)
Allergiker:					



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.



Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel und Zuckerarten 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin 15) Geflügel 16) Schwein 17) Rind 18) Kalb 19) Wild 20) Lamm
Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide**A1) Dinkel A2) Hafer**A3) Weizen**A4) Roggen**A5) Gerste**A6) Kamut**B) Krebstiere**C) Eier**D) Fische**F) Sojabohnen**G) Milch**(einschl. Laktose) E) Erdnüsse**H) Nüsse(Schalenfrüchte)**H2) Mandeln**H3) Haselnüsse**H4) Walnüsse**H5) Cashewnüsse**H6) Pekannüsse**H7) Paranüsse**H8) Pistazien**H9) Macadamianüsse** I) Sellerie** J) Senf** K) Sesamsamen** L) Schwefeldioxid & Sulphite** M) Lupinen** N) Weichtiere** GR) Grieß** O) Stevia
**** und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Da in unserer handwerklich arbeitenden Küche alle Allergene verwendet werden, kann auch trotz größter Sorgfalt eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Menü-Auswahl bitte bis spätestens Dienstag angeben, ansonsten wird Menü 3 geliefert

