



29.04.-03.05.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Lauchcremesuppe(A3,G) mit Schmelzkäse und gebr. Rinderhack(17), dazu Baguette(A3)	Putenbrustwürfel(15) in Paprika-Ajvarsauce(A3,G), dazu Zuckererbsen und Reis 	<i>Feiertag (Tag der Arbeit)</i>	Wikingertopf(A3,G) mit Kalbsbällchen(2,3,7,18), Erbsen und Champignons, dazu Drillinge	Seelachs Bolognese(A3,D,G) mit Penne-Nudeln(A3,GR), dazu Apfelkrautsalat mit Curry-Dressing(J) 
Menü 2	Ital. Gemüsepfanne mit Pulled-Chicken(15) in Tomatenrahmsauce(A3,G), dazu Gnocchis(A3,GR,C)	Kartoffel-Spargel-Auflauf(A3,G) mit Rinderstreifen(17) in Hollandaise überbacken(G,1)		Germknödel(2,3,A3,C,G) mit Fruchtfüllung, dazu Vanillesauce(G)	Gefülltes Geflügel Schnitzel(1,2,3,A3,C,15) mit Maiwirsing(A3,G), dazu Drillinge
Menü 3 (Vegetarisch)	Kartoffelcremesuppe(A3,G) mit buntem Gemüwestreifen(I) (auf Wunsch mit Sojacrountons(A3,C,F)) , dazu Baguette(A3) 	Gelbes Kichererbsen-Curry (auf Wunsch mit gebr. Sojawürfel(A3,C,F)) , dazu Sesamreis		Möhregulasch (auf Wunsch mit Sojastreifen(A3,C,F)) , dazu Spätzle(A3,C) und Salat der Saison mit Limetten.Dressing(J) 	Penne-Nudeln(A3,GR) mit Tomaten-Mozzarella-Sauce(A3,G), dazu Apfelkrautsalat in Curry-Dressing(J)
Bayrische-Woche	Haxengulasch(16) mit Schmorkohl, dazu Röstzwiebelstampf(A3)	Bayrischer Leberkäse(16) mit Specksauerkraut(16), dazu Kartoffelpüree(G)		Überbackene Schupfnudeln(A3,GR,C) mit Lauch, gebr. Speck(16) mit Käse überbacken(G,1), dazu Salat der Saison und Limetten-Dressing(J)	Weißwurst(16) mit süßem Senf(J), angemachten Kartoffelsalat, dazu eine Gewürzgurke
Dessert	Obst	Dessert		Obst	Obst
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) Pekanüsse**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

