








19.08.-23.08.24	Montag (Sommerferien)	Dienstag (Sommerferien)	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rahmspinat(A3,G) mit Rührei(C,G) und Kartoffelpüree(G)	Hühnerragout(A3,G,15) in Fruchtecurrysauce(A3,G), dazu Reis und Erbsensalat(J)	Spaghetti(A3,GR) mit Rinderbolognese(A3,17), dazu Paprikakrautsalat(G,C,2,3)	Pan. Backfisch(A3,C,D,G,2,3) mit Kartoffeln, dazu grüner Salat mit Limetten-Sahnedressing(G,C,2,3) 	Erbsensuppe(I,J) mit Gefl. Wurstscheiben(2,3,7,15)(auf Wunsch auch Ohne), dazu Baguette(A3) 
Menü 2	Hausgemachte Möhrengemüse(J) mit Kartoffeln untereinander, dazu Geflügel Wienerle(2,3,7,15)	Gnocchi-Auflauf(A3,GR,C,G) mit Blattspinat, Meerforelle(D) und Seelachs(D) in Käsesahnesauce(A3,G,1)	Pan. Hähncheninnenfilets(A3,C,G,2,3,15) mit Kaisergemüse "Natur", dazu Kartoffelpüree(G)	Vanille-Apfel-Risotto(G) mit Zimt-Zucker und heißen Süßkirschen	Putengulasch(A3,15) mit Paprika, dazu Spätzle(A3,C,2,3) und Apfelmus
Menü 3 (Vegetarisch)	Brokkoli in Kräutersauce(A3,G) (auf Wunsch mit gebr. Sojagyros(A3,C,F)), dazu Kartoffelpüree(G) 	Ratatouillegemüse mit Schafskäse(G) in Tomatensauce(A3,G), dazu Reis 	Spaghetti(A3,GR) mit Tomatensauce(A3), dazu Paprikakrautsalat(G,C,2,3) 	Risotto mit Zucchini, dazu Ajvarsauce(A3,G) und (auf Wunsch mit gebr. Tofustreifen(A3,C,F))	Couscoussalat(A3) dazu ein Gemüseschnitzel(A3,G,C,I,2,3) mit einem Minzdip(G)
Indischewoche	Butterchicken(G,15) in Kokossauce(A3) und Brokkoli, dazu Basmatireis	Auberginenragout mit Kichererbsen, dazu Fladenbrot(A3) und Joghurt dip(G)	Gelbes Linsen-Dal (Eintopf) mit Kartoffeln und Möhren aus dem Ofen geschmort	Tandoori-Chicken(15) in Zitronen-Joghurtsauce(A3,G), dazu Kartoffel-Tomatenstampf	Geschmorte Chickenwings(15) in Mango-Chutney, dazu Jasminreis
Dessert	Obst	Dessert	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

Rückstellmuster werden täglich erstellt (HACCP)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 34 KW 1. Woche nach den Ferien

