



26.08.-30.08.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügel Frikadelle(A3,C,15) mit Sauce(A3,G), dazu Drillinge und Maissalat(J)	Hähnchengeschnetzeltes(15) "Gyros Art" mit Tomaten-Kräuter-Reis, dazu Tzatziki(G) 	Bunte Spiralnudeln(A3,GR) mit Thunfischsauce(A3,D), dazu einen Farmersalat(G,C,2,3)	Jumbo Fischstick(A3,G,C,D,2,3) mit leichtem Zitronendip(G), dazu Kartoffeln und Gurkensalat in Öl/Essig(J) 	Gemüsecremesuppe(A3,G,I) mit Geflügel Würstchen(2,3,7,15) in Scheiben(auf Wunsch auch Ohne), dazu Baguette(A3)
Menü 2	Gemüsepfanne(A3,G) mit Pulled Chicken(15) und Gnocchis(A3,C,2,3)	Ratatouille-Auflauf(A3,G) mit Kartoffelscheiben und gebr. Rinderhack(17) in Bechamelsauce(A3,G,1) und Käse überbacken	Hähnchen Schnitzel(A3,C,G,2,3,15) mit Erbsen und Möhren(A3,G), dazu Kartoffelpüree(G)	Gebr. Putenbrustmedaillons(15) in Paprikasauce(A3,G) mit Erbsen und Spätzle(A3,G,C,2,3)	Rindergulasch(A3,17) mit Rotkohl und Kartoffelklöße
Menü 3 (Vegetarisch)	Teigtaschenauflauf(A3,G,C,2,3) in Käsesahnesauce(A3,G) überbacken, dazu Maissalat(J) 	Wokgemüse(I) Süß-Sauer(F) mit Reis	Bunte Spiralnudeln(A3,GR) mit Käse-Sahne-Sauce(A3,G) mit Erbsen, dazu Farmersalat(G,C,2,3) 	Gemüse Frikadelle(A3,G,C,I,2,3) mit leichtem Zitronendip(G), dazu Kartoffeln und Gurkensalat(J)	Frühlingsrolle(A3,C,F,I) mit Sojasauce(A3,F) und Reis 
Polnischewoche	"Bigos" Schweinegulasch(A3,G,16) mit Tomate und Kraut, dazu Drillinge	Krakauer(16,7,J) mit dicken Bohnen(A3,G) und Röstkartoffeln	Polnische Teigtaschen(A3,C,G,16) mit Champignonrahmsauce(A3,G) und Salat der Saison mit Schnittlauchdressing(J)	"Golonka" Eisbein(A3,16) mit Sauerkraut und Klöße	Paprika Geschnetzeltes vom Schwein(16) mit Blumenkohl(C,G) "Polnische Art" und Spätzle(A3,G,C,2,3)
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

