



06.01.-10.01.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Wirsing(J) mit Kartoffel untereinander, dazu Geflügelfleisch Brätling(A3,C,1,7,15)	Putenbrust Geschnetzeltes(15) mit Asia Gemüse(I) in Süß-Saurere Sauce(A3,2,3), dazu Reis	Kalbfleisch Bolognese(A3,18) mit Spaghetti(A3,GR), dazu Krautsalat(J)	Alaska Seelachs(2,3,A3,C,G,D) im Backteig mit Drillingen, dazu Salat der Saison und Gemüsedressing(G,C,2,3)	Linseneintopf(I,J) mit Suppengrün und Geflügel Wienerle(2,3,7,15) in Scheiben (Auf Wunsch auch ohne), dazu Baugette(A3)
Menü 2	Fagotinni Pomodore(A3,G,GR,C) in Tomaten Basilikumsauce(A3,G) mit Pulled Chicken(15), dazu Möhrensalat in Honigdressing(J)	Blumenkohl - Kartoffel Auflauf(A3,G) mit Käse - Schinkensauce(A3,G,2,3,7,15) überbacken(G,1)	Hähnchen Mini Schnitzel(2,3,15,A3,C,I) mit Erbsen "Natur", dazu Kartoffelpüree(G)	Geflügel Medaillon(15) in Sauce(A3,G), dazu Spitzkohlgemüse(A3) in Rahm und Spätzle(A3,C)	Rindergulasch(17,A3) mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
Menü 3 (Vegetarisch)	Wirsing(J) mit Kartoffel untereinander, dazu ein Kohlrabi Brätling(A3,C,G,2,3)	Kichererbsen und Paprika in Ajvarsauce(A3,G), dazu Reis	Cheesburgersauce(A3,G,1) mit Erbsen und Spaghetti(A3,GR), dazu Krautsalat(J)	Gemüse Brätling(A3,G,C,I,2,3) mit Drillingen, dazu Salat der Saison und Gemüsedressing(G,C,2,3)	Grillkartoffel mit Schmorgemüse und Feta Käse(G)
Wie bei Oma	Schweinegulasch(A3,16) mit Schmorkohlgemüse, dazu Semmelknödel(A3,G,C)	Metzger Frikadelle(A3,16,J,C) mit Blumenkohl in Schmelzkäsesauce(A3,G,2,3), dazu Salzkartoffeln	Bratwurst(7,16) mit Erbsen und Möhren(A3,G), dazu Kartoffelpüree(G)	Vanille Milchreis(G) mit heißen Schattenmorellen	Matjes Filet(G,D) Hausfrauen Art mit Röstkartoffeln
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 Phospat 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 21)Nitritpökelsalz 22) Nitrit

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

