























13.01.-17.01.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Geflügelfleischkäse(7,15) mit Ananas Sauerkraut dazu Kartoffelpüree(G) 	Hähnchenbolognese(A3,15) mit bunten Spiralnudeln(A3,GR), dazu Birnen-Selleriesalat(J) 	Hähnchen Kebap(15) mit Currydip(G,C,2,3), dazu Reis und Rotkrautsalat(J) 	Gebratenes Seelachsfilet(2,3,A3,C,G,D) "Müllerin", dazu Salzkartoffeln und Salat der Saison mit Dilldressing(G,C,2,3) 	Kartoffel Möhrencremesuppe(A3,G) mit Geflügelwurst(2,3,7,15) in Scheiben(auf Wunsch auch ohne), dazu Stangenbrot(A3) 
<b>Menü 2</b>	Gnocchi(A3,GR,C,2,3) mit ZucchiniGemüse und Schinkenstreifen(2,3,7,15) in Basilikumsauce(A3,G) 	Kartoffelaufbau mit Kabeljauwürfel(A3,G,D), Spinat und Tomate in Sahnesauce überbacken(G,1) 	Rindergeschnetzeltes(A3,17), dazu Möhren "Natur" und Kartoffeln 	Truthahnmedaillon(15) in Käsesauce(A3,G), dazu Brokkoli "Natur" und Spinatknödel(A3,G,C,2,3) 	Sauerbratengulasch vom Rind(17) mit Rotkohl und Spätzle(A3,C,2,3) 
<b>Menü 3 (Vegetarisch)</b>	Käsebrätling(A3,F,2,3) mit Ananas Sauerkraut und Kartoffelpüree(G) 	Gemüsebolognese(A3) mit bunten Spiralnudeln(A3,GR), dazu Birnen-Selleriesalat(J) 	Buntes Linsen Risotto mit Currydip(G,C,2,3) und Rotkrautsalat(J) 	Vegetarische Currywurstpfanne(A3,G,F,C,2,3) mit Stampfkartoffeln und Salat der Saison mit Dilldressing(G,C,2,3) 	Kartoffel Riesen Rösti mit Apfelkompott 
<b>Ost-Europäische Woche</b>	Bigos Eintopf mit Speck(16), Mettwurst(16) und Kohl dazu Semmeknödel(A3,C,G,2,3) 	Krakauer(16) mit Dicken Bohnen(A3,G) und Salzkartoffeln 	Schweine Geschnetzeltes(16) Stroganoff mit Spätzle(A3,C,2,3) und Gewürzgerurke(J) 	Borschtsch Eintopf mit Rindfleisch(17) dazu Landbrot(A3) 	Panierter Schweinebauch(A3,16,G,C) mit dunkler Sauce(A3), dazu Rotkohl und Klöße 
Dessert	Obst	Obst	Dessert	Obst	Obst
<b>Allergiker:</b>					



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**

