



14.07.-18.07.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Chili con Carne vom Rind(A3,17), dazu Baguette(A3)	Gebr. Putenmedaillons(15) in dunkler Sauce(A3) mit Prinzess-Bohnen und Salzkartoffeln	Mediterranes Hähnchengeschnetzeltes mit Ratatouillegemüse(A3,G,15), dazu Reis	Gebratene Mienudeln(A3,GR) mit Rinderstreifen(15) und Wokgemüse(I), dazu Tomaten-Sojasauce(A3,F)	Panierter Seefisch (A3,C,D,2,3) mit Stampfkartoffeln, dazu Gurkensalat in Essig/Öl(I)
Menü 2 (Vegetarisch)	Kohlrabi in Kräutersauce mit Sojagyros (A3,G,C,F) dazu Drillinge	Spiralnudeln(A3,GR) mit Tomatensauce(A3), dazu Karottensalat(2,3,G,C)	Süßkartoffel-Kürbis-Gulasch(A3,G) mit Sojastreifen(A3,C,F,2,3), dazu Reis	Gebratene Mienudeln(A3,GR) mit Tofustreifen(A3,G,C,2,3) und Wokgemüse(I), dazu Tomaten-Sojasauce(A3,F)	Tomaten-Paprikagulasch (A3) in Basilikum-Sauce, dazu Stampfkartoffeln und Gurkensalat in Essig/Öl(I)
Salatbuffet	100 Portionen Salatbuffet	80 Portionen Salatbuffet	100 Portionen Salatbuffet	100 Portionen Salatbuffet	
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.



Rückstellmuster werden täglich erstellt (HACCP)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 29 KW 1. Ferienwoche