



21.07.-25.07.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Ravioli(2,3,15,A3,C) mit Geflügel Fleischfüllung in Tomatensauce(A3), dazu Maissalat(J)	Panierte Chickenstreifen(A3,C,15) mit Spitzkohlgemüse in Sahnesauce(A3,G), dazu Kartoffeln	Ungarisches Putengulasch (A3,G,15), dazu Farfallenudeln(A3,GR) und Krautsalat in Essig/Öl(J)	Paniertes Seelachs(A3,C,D,G) mit Kartoffeln, dazu Salat mit Joghurtdressing(G,C,2,3)	Rinder geschnetzeltes (A3,G,17) mit Spätzle(A3,G,C,2,3) und Apfelmus
Menü 3 (Vegetarisch)	Möhrengemüse(J) mit Kartoffeln untereinander, dazu ein Gemüseschnitzel	Rotes Thaicurry mit Tofuwürfeln(A3,C,F,G), dazu Reis	Farfallenudeln(A3,GR) mit Brokkoli in leichter Käsesahnesauce(A3,G,1), dazu Krautsalat in Essig/Öl(J)	Bunter Couscoussalat (A3,GR), mit drei Vegi-Röllchen (A3,C,F,2,3) dazu einen Minzdip(G)	Großer Röstitaler mit Apfelmus
Salatbuffet	40 Portionen Salatbuffet	100 Portionen Salatbuffet	40 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) 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.

