



28.07.-01.08.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fagottini(A3,C,GR) in Ayvarsauce mit Pulled Chicken(15), dazu Blattsalat (J)	Gebratene Hähnchenbrustwürfel(15) in BBQ-Sauce(A3) mit Mexicogemüse und Reis	Cordon Bleu(1,2,3,15,A3,C,G) mit Leipziger Allerlei(A3,G) und Kartoffelpüree	Panierter Backfisch(A3,C,D,2,3) mit Kartoffeln, dazu Salat der Saison (G,C,2,3)	Chicken Hawaii(15,2,3,1) mit Maisgemüse (A3,G), dazu Drillinge
Menü 3 (Vegetarisch)	Gnocchis(A3,G,C) in Ayvarsauce(A3,G) dazu Blattsalat (J)	Kichererbsen in Currysauce mit Sojagyros(A3,C,F), dazu Reis	Pennenudeln(A3,GR) mit Gemüsebolognese, dazu Krautsalat(J)	Spinatknödel(A3,C,G,2,3) mit dreierlei Käsesauce(A3,G), dazu Salat der Saison (G,C,2,3)	Ofenkartoffel mit ZucchiniGemüse(A3,G) und Quark-Dip(G)
Salabuffet		100 Portionen Salatbuffet	80 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.

