



08.07.-12.07.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Chili con Carne vom Rind(A3,17), dazu Baguette(A3)	Spiralnudeln(A3,GR) mit Thunfischsauce(A3,G,D), dazu Karottensalat(2,3,C,G)	Hähnchengeschnetzeltes(15) in Ajvarsauce(A3,G), dazu Reis und Erbsensalat(J)	Gebr. Mienudeln(A3,GR) mit Poulardenbruststreifen(15) mit Wokgemüse(I), dazu Tomaten-Sojasauce(A3,F)	Drei süße Pfannkuchen(1,2,3,A3,C,G) mit Schattenmorellen
Menü 2 (Vegetarisch)	Maispfanne in Kräutersauce(A3,G), dazu Drillinge	Spiralnudeln(A3,GR) mit Tomatensauce(A3), dazu Karottensalat(2,3,G,C)	Süßkartoffel-Kürbis-Gulasch(A3,G) (auf Wunsch mit Sojastreifen(A3,C,F)), dazu Reis	Möhrencremesuppe(A3,G), dazu Baguette(A3)	
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: 28 KW 1. Ferienwoche