



15.07.-19.07.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Möhrengemüse(I) mit Kartoffeln untereinander, dazu ein Gefl. Wienerle(2,3,7,15)	Putengeschnetzeltes(15) in Fruchtecurrysauce und Gemüsestreifen(I), dazu Reis	Rahmspinat(A3,G) mit Rührei(C,G) und Kartoffelpüree(G)	Panierter Seefisch(A3,C,D,G) mit Butterkartoffeln, dazu Salat mit Joghurtdressing(G,C,2,3)	Gebr. Truthahn-Medaillons(15) in Rahmsauce(A3,G) mit Erbsen und Karotten "Natur", dazu Kartoffeln
Menü 3 (Vegetarisch)	Möhrengemüse(I) mit Kartoffeln untereinander, dazu ein Gemüseschnitzel	Rotes Thaicurry (mit Tofuwürfeln(A3,C,F), dazu Reis	Farfallnudeln(A3,GR) mit Brokkoli in leichter Käsesahnesauce(A3,G), dazu Krautsalat in Essig/Öl(I)	Paprika-Tomaten-Gulasch(A3,G) (Sojahack(A3,C,F), dazu Kartoffeln	Blumenkohl-Cremesuppe(A3,G), dazu Baguette(A3)
Salatbuffet	100 Portionen Salatbuffet	100 Portionen Salatbuffet	50 Portionen Salatbuffet		50 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 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
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.

