



22.07.-26.07.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Fagottini(A3,C,GR) in Tomatensauce(A3) mit feinen Gemüstreifen(I), dazu Farmersalat(J)	Gemüseauflauf mit Kartoffelscheiben und gebr. Rinderhack(17) in Bechamelsauce(A3,G) und Käse überbacken(G,1)	Pennudeln(A3,GR) mit Kalbsbolognese(A3,18), dazu Sahnekrautsalat(G,C,2,3)	Panierter Backfisch(A3,C,D,2,3) mit Butterkartoffeln, dazu Gurkensalat in Dilldressing(G,C,2,3)	Hähnchenmedaillons(15) mit Ratatouillegemüse(A3,G), dazu Drillinge
<b>Menü 3 (Vegetarisch)</b>	Gnocchis(A3,G,C) in Käsesahnesauce(A3,G) dazu Farmersalat(J)	Kichererbsen in Currysauce (mit Sojagryos(A3,C,F), dazu Reis	Pennudeln(A3,GR) mit Möhrenbolognese, dazu Sahnekrautsalat(G,C,2,3)	Spinatknödel(A3,C,G,2,3) mit dreierlei Käsesauce(A3,G), dazu Gurkensalat in Dilldressing(G,C,2,3)	Ofenkartoffel mit Ratatouillegemüse und Quark-Dip(G)
<b>Salabuffet</b>		<b>50 Portionen Salatbuffet</b>			<b>50 Portionen Salatbuffet</b>
Dessert	Obst	Dessert	Dessert	Obst	Obst
<b>Allergiker:</b>					



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.



Rückstellmuster werden täglich erstellt (HACCP)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

**Kalenderwoche: 30 KW 3. Ferienwoche**