



KW 22: 27.05.-31.05.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	 DONNERSTAG IST VEGGIETAG	Freitag
Menü 1 	Möhreintopf mit frischem Lauch, Kartoffelwürfeln und Geflügelwursteinlage 1, 7, 9 dazu Vollkorntoast 1, 11 	Holländische Bratrolle vom Geflügel in Zwiebelsauce 1, 6 dazu Reis 	Pasta-Auflauf mit Rinderbolognese und Käse überbacken 1, 7, 9 dazu Möhren-Mais-Salat 1, 3, 7 	Feiertag	Gebratener Reis mit Rinderhackfleisch, Zucchini, Paprika und Möhrenstreifen 10 dazu Kräuter-Dip 1, 3, 7
Menü 2 Schlemmi-Menü	4 vegetarische Köttbullar (Erbsen, Mais und Möhren) 3 mit Preiselbeeren- Rahmsauce 1, 7 dazu Kartoffelpüree 7 und Blattsalat mit Tomaten- Joghurt-Dressing 1, 3, 7 	Paniertes Truthahnschnitzel 1, 3 mit Paprikasauce 1 dazu Reis und Bohnensalat mit Essig-Öl-Dressing 10 	Seelachs-Frikadelle 1, 4, 10 mit Dill-Dip 1, 3, 7 dazu Reis und Erbsen "natur" 	Christi Himmelfahrt	Steckrüben-Kartoffel- Cremesuppe 1, 7, 9 dazu Vollkorntoast 1, 11
Menü 3 	2 Putenbällchen in Preiselbeeren-Rahmsauce 1, 7 dazu Kartoffelpüree 7 und Blattsalat mit Tomaten-Joghurt- Dressing 1, 3, 7 	Hirse-Käse-Taler 1, 3, 7, 9 mit Kartoffeln dazu Möhren in Rahm 1, 7 	Mediterraner Pasta-Auflauf mit Zucchini, Paprika und schwarzen Oliven in Parmesansauce mit Käse überbacken 1, 7 		Gebratene Pasta mit Ei, Erbsen, Karotten und Kräutern 1, 3, 10 dazu Sauce 1 und Blattsalat mit Joghurt-Dressing 1, 3, 7
	Quarkspeise "natur" 7	Saisonales Frischobst	Aprikosenjoghurt 7		Kirschquark 7

So können Sie bestellen: Rufen Sie uns an oder faxen Sie uns Ihre Wochenbestellung unter Angabe der Menü-Nummer. Im Falle einer Feiertagswoche teilen wir Ihnen den Bestellschluss frühzeitig mit.
 Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. Zutaten, die zu den häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören (Kennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011) enthält: 1a Gluten° (1 Weizen°, 1b Roggen°, 1c Gerste°, 1d Dinkel°, 1e Hafer°, 1f Kamut°), 2 Krebstiere°, 3 Ei°, 4 Fisch°, 5 Erdnüsse°, 6 Soja°, 7 Milch einschließlich Laktose°, 8 Schalenfrüchte° (8a Mandeln, 8b Haselnuss, 8c Walnuss, 8d Cashewnuss, 8e Pekannuss, 8f Paranuss, 8g Pistazien, 8h Macadamia, 8i Queenslandnuss), 9 Sellerie°, 10 Senf°, 11 Sesam°, 12 Sulfite°, 13 Lupinen°, 14 Weichtiere°
 °und daraus gewonnene Erzeugnisse Kann betriebsbedingt Spuren von 1-14 enthalten. * BIO Produkt Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung: a „mit Farbstoff“, b „mit Konservierungsstoff“, c „mit Nitritpökelsalz“, d „mit Antioxidationsmittel“, e „mit Geschmacksverstärker“, f „geschwefelt“, g „geschwärzt“, h „mit Phosphat“, i „mit Süßungsmittel(n)“

= vegetarisch
 = mit Geflügelfleisch
 = mit Rindfleisch
 = mit Fisch

Die Menülinie 2 mit dem -Logo entspricht in Verbindung mit dem Dessert dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

Stand : 30.01.2019