




Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. Geprüfte

Speisenqualität

KW 3	Mittagsmenü	Dessert		
Montag 18.01.21	Makkaroni Nudeln(a1) mit einer Käsesahnesoße 1,g,a3,a1,a), dazu Gurkentaler	Stracciatella Joghurt (g)	 <p>Zusatzstoffe 1-mit Farbstoff, 2 –mit Konservierungsstoffen 3- mit Antioxidationsmittel7-gewachst 8-mit Phosphat 27-unter Schutz -atmosphäre verpackt</p>	<p>Bei Fragen melden Sie sich bitte beim Küchenteam</p> <p>Allergene: a-Gluten c-Eier d-Fisch f-Soja g-Milch i-Sellerie a1-Weizen a2-Roggen a3-Gerste</p>
Dienstag. 19.01.21	Paprikakartoffelsuppe mit frischen Orangensaft und Frischkäse (g) dazu Vollkorn Baguette und Geflügelwürstchen (a, k,a1,a2,a3,a4)	Aprikosenquark (g)		
Mittwoch 20.01.21	Schweinegulasch dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln	Mandarinen (7), Bananen, Apfel der Saison		
Donnerstag 21.01.21	Dorschfilet in Gemüse-Panade (d) dazu Dill Soße (a,f,i,j) Kartoffeln und Chinakohlsalat mit Mandarinenjoghurtdressing (g)	Mandarinen (7), Bananen, Apfel der Saison		
Freitag 22.01.21	Eieromelette (8,g,c), dazu bunte Möhren in heller Soße und Kartoffeln	Götterspeise mit Vanillesoße (g)		

Sonderkosten liefern wir nach Absprache. Muslime erhalten Geflügel-oder Rindfleisch