



ZU DEN DREI LINDEN

GASTRONOMIESERVICE

31.08. – 04.09.2026

Kunde: KiTa`s/ Grundschulen

	Menü A	Anzahl	Menü B	Anzahl
Montag 31.08.26	Geflügelbratwürstchen mit Senfsauce, Blumenkohl und Butterkartoffeln, Dessert (A,F1,D,M,7,9)	X	Feine Reibekuchen mit Apfelmus, Dessert(A,D,F1,1,7,9)	
Dienstag 01.09.26	Hähnchen Nuggets mit Kräuterdip und Kartoffelecken, Sticks, Dessert(A,D,F1,N)	X	Westfälische Kartoffelsuppe vegetarisch mit Baguettes, Dessert(A,D,F1,7,9)	
Mittwoch 02.09.26	Rahmiges Geflügelragout mit Paprika und Spiralnudeln, Dessert(A,D,F1,7,9)	X	Kohlrabischnitzel mit Rahmsauce und Schwenkkartoffeln, Dessert(A,D,F1,1,7,9)	
Donnerstag 03.09.26	Königsberger Klopse in pikanter Sauce mit Langkornreis, Gurkensalat, Dessert(A,D,F1,7,9)		Spaghetti mit vegetarischer Bolognesesauce , Dessert (A,D,F1)	X
Freitag 04.09.26	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree, Dessert (A,D,F1,M,L,7,9)		Feiner Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, Dessert (A,D,F1,N,7,9)	X

Bitte wählen Sie zwischen den drei Menus aus und geben sie in das leere Feld Ihre gewünschte Anzahl ein. Der Fahrer nimmt Ihren Bestellzettel gern entgegen. Vielen Dank!

Hotline Küche: 0 52 83 – 12 29 oder 0160 – 81 666 30

Inhaltsstoffe:

A) Eier, (B) Sesam, (C) Soja, (D) Milch, (E) Lupinen, (F) Glutenhaltiges Getreide , (F1) Weizen, (F2) Roggen, (F3) Gerste, (F4) Hafer,
(F5) Dinkel, (F6) Kamut, (G) Krebstiere, (H) Fisch, (I) Weichtiere, (J) Erdnüsse, (K) Schalenfrüchte, (K1) Mandeln, (K2) Haselnuss, (K3) Walnuss,
(K4) Cashewnuss, (K5) Pekannuss, (K6) Paranuss, (K7) Pistazie, (K8) Macadamianuss, (L) Senf, (M) Sellerie, (N) Schwefeldioxid und Sulfite
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Zusatzstoffe:

(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker,
(4) mit Farbstoff, (5) geschwefelt, (6) gewachst, (7) Säuerungsmittel, (8) mit Phosphat,
(9) mit Süßungsmittel