



ZU DEN DREI LINDEN

GASTRONOMIESERVICE

33.Kw

10.08. – 14.08.2026		Kunde: KiTa`s/ Grundschulen		
	Menü A	Anzahl	Menü B	Anzahl
Montag 10.08.26	Hähnchenknusperschnitzel mit Paprikarahmsauce und Schwenkkartoffeln, Dessert (A,F1,D,M,7,9)		Sahnemilchreis mit Zimt und Zucker, Dessert(A,D,F1,1,7,9)	
Dienstag 11.08.26	Gyros mit Rahmsauce, Reis und Krautsalat, Dessert(A,D,F1,)		Vegetarische Nuggets mit Porree Rahmsauce und Kräuterreis, Dessert(A,D,F1,7,9)	
Mittwoch 12.08.26	Geflügelbratwurst in Bratensauce, Kohlrabi und Salzkartoffeln, Dessert(A,D,F1,7,9)		Eierpfannkuchen mit Vanillesauce und Fruchtkompott, Dessert(A,D,F1)	
Donnerstag 13.08.26	Spaghetti Bolognese, Dessert(A,D,F1,4,7,9)		Frühlingseintopf mit Nudeln, frischem Gemüse und Baguettes, Dessert (A,D,F1)	
Freitag 14.08.26	Bratkartoffeln mir Rührei, Dessert (A,D,F1,1,7,9)		Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, Dessert (A,D,F1,1,7,9)	

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