ZU DEN DREI LINDEN

GASTRONOMIESERVICE

09.11. – 13.11.26 **46.Kw** **Kunde: KiTa`s/ Grundschulen**

	Menü A	Anzahl	Menü B	Anzahl
Montag 09.11.26	Gebackene Hähnchenbrust in Rahmsauce mit Möhrchen und Butterreis, Dessert(A,D,F1,7,9)	X	Sahnemilchreis mit Kirschsauce, Dessert(A,D,F1,1,7,9)	
Dienstag 10.11.26	Schwed. Köttbullar mit Rahmsauce, Erbsen und Kartoffelpüree, Dessert(A,D,F1)	X	„Hot dog“ mit Ketchup, Gurken und Röstzwiebeln, Dessert(A,D,F1)	
Mittwoch 11.11..26	Bauernpfanne (Kartoffeln, Paprika, Fetakäse, Hähnchenfleisch) mit Kräuterquark , Dessert (A,F1,D)		Spiralnudeln in einer Gemüse – Sahnesauce mit Rohkost, Dessert(A,D,F1,1,7,9)	X
Donnerstag 12.11.26	Spaghetti Bolognese, Dessert (A,D,F1,M,N1)		Spaghetti in feiner Tomatensauce, Karottensalat, Dessert (A,D,F1,M,L,7,9)	X
Freitag 13.11.26	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree, Dessert (A,D,F1,M,L,7,9)	X	Kartoffelrösti mit Kräuterquark und Rohkost, Dessert (A,D,F1,N)	

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