ZU DEN DREI LINDEN

GASTRONOMIESERVICE

16.11. – 20.11.2026 **47.Kw** **Kunde: KiTa`s/ Grundschulen**

	Menü A	Anzahl	Menü B	Anzahl
Montag 16.11.26	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika in Rahm dazu Butterspätzle, Dessert (A,F1,D,M,7,9)	X	Milchreis mit Zimt und Zucker, Dessert(A,D,F1,1,7,9)	
Dienstag 17.11.26	Minifrikadellen in brauner Sauce, Erbsen und Salzkartoffeln, Dessert(A,D,F1,N)		Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce, Gemüsesticks, Dessert(A,D,F1,7,9)	X
Mittwoch 18.11.26	Feines Hühnerfrikassee mit Butterreis, Dessert(A,D,F1,7,9)	X	Kohlrabischnitzel in Rahmsauce mit Schwenkkartoffeln, Dessert(A,D,F1,1,7,9)	
Donnerstag 19.11.26	Feine Reibekuchen mit Apfelmus, Dessert(A,D,F1,7,9)		Vegetarische Erbsensuppe mit frischem Gemüse und Baquettes, Dessert (A,D,F1)	X
Freitag 20.11.26	Fischfilet im Knuspermantel mit Spinat und Kartoffelpüree, Dessert (A,D,F1,M,L,7,9)	X	Blumenkohl – Käse – Medaillon mit Rahmsauce und Kräuterpüree, Dessert (A,D,F1,N,7,9)	

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