

















Woche vom			Schulen und Kindergärten
Datum	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch ovo-lacto
22. Mai.	 Erbseneintopf mit Wursteinlage (2, 3, 4, a, B, i, j) dazu Brot und Obst	 Schweinegeschnetztes (3, B, a, a1, g) mit Kartoffelpüree (3, g) dazu Obst	 Kohlrabi-Medaillons (a, a1, c, i) mit Rahmsoße (a, a1, f, g) und Reis dazu Obst
23. Mai.	 Milchreis (g) mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	 Spirelli (a1, c) mit Schinkenstreifen und Erbsen in Sahnesauce(a1), dazu Pfirsichkompott	 Rührei (c, g, i) mit Spinat (a, a1, g) und Kartoffeln, dazu Pfirsichkompott
24. Mai.	 Ungarische Gulaschsuppe (2, 3, B, a, a1, i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brot (a1, a2, f, g, j, k), Obst	 Geflügelfrikadelle (a, a1, c, f, g, j) mit Möhrengemüse (a1, c, f, g) dazu Kartoffeln und Soße (a, a1, g), dazu Obst	 Gemüseköttbullar (1*,1a*,3,7*,9*,11*) in Tomatensahnesauce mit Kräutereis, dazu Obst
25. Mai.	 Hühnerkraftsuppe mit Nudeln, Hühnerfleisch, Suppengemüse (a, a1, c, f, j, k, m) und Brot (a, a1, a2, k) dazu Fruchtojoghurt	 Pan. Jagdwurstscheibe (2, 4, B, a, a1, c, g, j) mit Nudeln (a, a1, c, f) und Tomatensoße (3, a, a1, g) Fruchtojoghurt (g)	 Leckerer Gemüseragout (a1, c, f, g) mit Petersilienkartoffeln und Fruchtojoghurt
26. Mai.	 Soljanka (2, 4, 5, B, a, a1, g, i) mit Brot (a1, a2, f, g, j, k) dazu Apfelmus(2)	 Fischburger (a1, d, g) mit Dillsoße (a, a1, f, g) dazu Gemüsereis, dazu Apfelmus(2)	 Quarkkeulchen (a, a1, g) dazu Apfelmus (2)



Allergene

a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfid > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere
Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

Inhaltsstoffe

(A) - Alkohol; (B) - Schweinefleisch; (C) - Rindfleisch; (1) - mit Geschmacksverstärker; (2) - mit Antioxidationsmittel; (3) - mit Farbstoff; (4) - mit Konservierungsstoff; (5) - mit Süßstoff; (6) - mit Phosphat; (7) - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Menüdienst Zerbst/Anhalt & Jerichower Land

Am Kux Winkel 11

39261 Zerbst/Anhalt

Telefon: (03923-781014), Fax: (03923-760932), Handy 0152/51004410

E-Mail: menuedienst.zerbst@gmail.com

www.menuendienst-zerbst.de

Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

Wir wünschen allen Essenteilnehmern einen "guten Appetit"!

Abbestellungen und Nachbestellung täglich bis 07:30 Uhr

