



18	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	20	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
29.04.2024	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce Apfelmus	<b>Geflügelragout</b> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Apfelmus	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker Apfelmus	13.05.2024	<b>Currywurstgulasch</b> Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti Kiwi-Apfelgrütze	<b>Möhrenbratling</b> mit Brokkolicremesauce und Salzkartoffeln Kiwi-Apfelgrütze	<b>Ditalini-Nudelsuppe "Royal"</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Kiwi-Apfelgrütze
30.04.2024	<b>Geflügelfleischklößchen</b> in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren und Reis Schokoladenpudding	<b>Currywurst</b> mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	<b>Fadennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Schokoladenpudding	14.05.2024	<b>Frühlings Eintopf</b> mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Kartoffeln und veget. Geschnetzelten Obst	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Obst	<b>Milchreis</b> mit Kirschsauce Obst
01.05.2024	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	15.05.2024	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Reis Schokogrießbrei	<b>Gekochtes Ei</b> in Senfsauce mit Buttermöhren und Salzkartoffeln Schokogrießbrei	<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Möhrenbrot Schokogrießbrei
02.05.2024	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> mit Reis Obst	<b>Boulette</b> mit dunkler Sahnesauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Obst	16.05.2024	<b>Gehacktesstippe</b> Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	<b>Eierkuchen</b> mit Schokosauce Obst	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce Obst
03.05.2024	<b>Gekochtes Ei</b> mit Senfsauce und Salzkartoffeln <b>Rote Bete</b> oder Obst	<b>Fischpfanne</b> Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Reis <b>Rote Bete</b> oder Obst	<b>Brokkolicremesuppe</b> dazu Roggenvollkornbrot <b>Rote Bete</b> oder Obst	17.05.2024	<b>Nudeln "Carbonara Art"</b> Gabelspaghetti und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln <b>Gurkensalat</b> oder Obst	<b>Fischbratling</b> mit Dillsauce und Kartoffelpüree <b>Gurkensalat</b> oder Obst	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> mit Kokosmilch und Curry, dazu Hafervollkornbrot <b>Gurkensalat</b> oder Obst
19	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	21	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
06.05.2024	<b>Veggie-Bolognese</b> Gabelspaghetti mit <b>Sonnenblumenhack</b> in Tomatensauce Erdbeergrütze	<b>Blumenkohl-Käsebratling</b> mit Ratatouille-Cremesauce und Kartoffelpüree Erdbeergrütze	<b>Muschelnudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Hühnchenfleisch Erdbeergrütze	20.05.2024	Pfingstmontag		
07.05.2024	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Reis <b>Rotkohl-Apfelrohkost</b> oder Obst	<b>Kochklops</b> in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln <b>Rotkohl-Apfelrohkost</b> oder Obst	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Reiseinlage, dazu Weißbrot <b>Rotkohl-Apfelrohkost</b> oder Obst	21.05.2024	<b>Gabelspaghetti</b> und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Apfelmus	<b>Bratwurst</b> mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln Apfelmus	<b>Gemüsesuppe</b> mit Salzkartoffeln und Eierstich Apfelmus
08.05.2024	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Stracciatellajoghurtspeise	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Tomatensauce und Fusili Stracciatellajoghurtspeise	<b>Fusilli</b> mit Tomatensauce Stracciatellajoghurtspeise	22.05.2024	<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und <b>Reis</b> Kirschquarkspeise	<b>Eieromelett</b> mit Möhregemüse in Rahm und Kartoffelpüree Kirschquarkspeise	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Kirschquarkspeise
09.05.2024	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	23.05.2024	<b>Bunter Bohneneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und Tomaten dazu Weißbrot Obst	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Obst	<b>Grießbrei</b> mit pürrierter Erdbeersauce Obst
10.05.2024	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu <b>Reis</b> Monster Backe	<b>Sternchennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage, dazu Brötchen Monster Backe	<b>Eierragout</b> mit Gemüse in Senfsauce dazu Salzkartoffeln <b>Rotkohlrohkost</b> oder Obst	24.05.2024	<b>Fischli</b> mit Zitronenbittersauce und Kartoffelpüree <b>Rotkohlrohkost</b> oder Obst	<b>Pastinaken-Möhrencremesuppe</b> mit Ebly-Einlage, dazu Hafervollkornbrot <b>Rotkohlrohkost</b> oder Obst	

6 BESTELLSCHIN SACHSEN-ANHALT

Kundennummer:

interne Nummer:

Name:

Einrichtung:

Unterschrift:

KW 18	A	B	C	KW 19	A	B	C	KW 20	A	B	C	KW 21	A	B	C
Montag				Montag				Montag				Montag			
Dienstag				Dienstag				Dienstag				Dienstag			
Mittwoch				Mittwoch				Mittwoch				Mittwoch			
Donnerstag				Donnerstag				Donnerstag				Donnerstag			
Freitag				Freitag				Freitag				Freitag			

**Kennzeichnung:** Die farbig hinterlegten Gerichte bilden den HOPSI-PFAD nach der „Bremer Checkliste“.

Schwein/pork Rind/beef Geflügel/fowl Fisch/fish vegetarisch/vegetarian

Die als BIO ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-Öko-021.

**Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste 1 B Krebstiere und Erzeugnisse 1 C Eier und Erzeugnisse 1 D Fisch und Erzeugnisse 1 E Erdnüsse und Erzeugnisse 1 F Soja und Erzeugnisse 1 G Milch und Milcherzeugnisse 1 H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenlandnüsse 1 I Sellerie und Erzeugnisse 1 J Senf und Erzeugnisse 1 K Sesamsamen und Erzeugnisse 1 L Schwefeldioxid und Sulfit 1 M Lupine und Erzeugnisse 1 N Weichtiere und Erzeugnisse 1 O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

**Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff 1 2 Konservierungsstoff 1 3 Antioxidationsmittel 1 5 geschwefelt 1 6 geschwärzt 1 7 Phosphat 1 8 Süßungsmittel 1 9 enthält eine Phenylalaninquelle 1