



Antioxidantienmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärtzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g)

KW 18	Menü 1	Menü 2
Montag 03.05.2021	Paprikastücke Putengeschnetzeltes in Curry-Rahmsauce ^{a1,b,k} und Reis ^{a1,b,c} Pudding-Strudel ^b	Paprikastücke Grießbrei ^{a1,b} mit Zimt - Zucker und Apfelmus ^{1,2,5,9} Pudding-Strudel ^b
Dienstag 04.05.2021	Pfannkuchensuppe ^{a1,b,c,k} mit Schwein Hackfleischfrikdelle ^{a1,b,c,k,m} mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Pfannkuchensuppe ^{a1,b,c,k} Back - Camembert ^{a1,b,c,k} mit Preiselbeeren ^{1,2,5,9} und Salat ^b
Mittwoch 05.05.2021	Rote Beete Hähnchenbrustfilet mit Erbsen-Karottengemüse ^b und Nudeln ^b Frisches Obst	Rote Beete Quarkkeulchen ^{a1,b,c} mit Vanillesauce ^b Frisches Obst
Donnerstag 06.05.2021	Kürbiscremesuppe ^{a1,b} Schweinebratwurst ^{2,5,c,k,m} mit Bratensauce ^{a1,k} Buttergemüse ^b und Rahmpüree ^b	Kürbiscremesuppe ^{a1,b} Pellkartoffeln ^b mit Kräuterquark ^{b,k} und Gurkenscheiben



Tolle Rezeptideen, Infos zur
 gesunden Ernährung,
 Gewinnspielen und unseren
 Aktionen finden Sie auf
www.dorfner-kocht.de



Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt. Jedoch ist es in der Gemeinschaftsverpflegung nicht auszuschließen, dass Stoffe die Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen, aus küchentechnischen Gründen auch in anderen Gerichten enthalten sein können. Zu einzelnen Getreidesorten und Schalenfrüchten fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter oder Betriebsküchenleiterin Frau Julia Schmidt, Telefonnummer: 08461/706410. Änderungen vorbehalten!

Dorfner Catering wünscht guten Appetit!