Wochenspeiselan
KW 35: 24.08.2026 - 28.08.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 **DGE-Linie**	Vollkorn-Penne a, a1 Brokkoli-Käsesauce g	Käsespätzle (Emmentaler) a, a1, c, g Erbsen-Rahmsauce g Röstzwiebeln a, a1	Fischfrikadelle a, a1, g, d Salzkartoffeln Dillsauce g	Putengeschnetzeltes g Reis	
Menü 2 **Bunte Alternative**	Döner-Bulgur-Pfanne mit buntem Gemüse (Hähnchen) a, a1 Joghurtsauce g	Kartoffel-Kürbiskern-Rösti a, a1, i Kräuterquark g	Chili sin Carne i, g Reis a, a1	Tortellini (Ricotta/Spinat) a, a1, g Tomaten-Sahne-Sauce g, i Reibekäse g	
Dessert	Fruchtjoghurt g	Frisches Obst	Grießbrei mit Sauerkirschen a, a1, g	Frisches Obst	
Salat	Salatbar	Salatbar	Salatbar	Salatbar	
Allergene:	a Glutenhaltiges Getreide | a1 Weizen | a2 Roggen | a3 Gerste | a4 Hafer | a5 Dinkel | a6 Kamut | b Krebstiere | c Eier | d Fisch | e Erdnuss | f Soja | g Milch und Milcherzeugnisse (Laktose) | h Schalenfrüchte / Nüsse h1 Mandel | h2 Haselnuss | h3 Walnuss | h4 Kaschunuss | h5 Pekannuss | h6 Paranuss | h7 Pistazie | h8 Macadamianuss | i Sellerie | j Senf | k Sesam | l Schwefeldioxid | m Lupine | n Weichtiere				
Zusatzstoffe:	1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 mit Phosphat | 9 mit Süßungsmittel | 10 enthält eine Phenylalaninquelle				

Palmenküche Catering & More | schule@palmenkueche.de | www.Palmenkueche-Catering.de | Tel: 0176/32750191 & Tel: 0157/3087202 | Änderungen sind vorbehalten