



MENÜ 1 DGE-Linie	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
	Hühnerfrikassee	g	Bunte Fusilli	a, a1	Backfisch (Seelachs)	a, a1, d	Vegane Ravioli (Gemüse gefüllt)	a, a1		
	Reis		Tomaten-Basilikum-Sauce		Klartoffelpüree	g	Brokkoli-Käse-Sauce	g		
			Reibekäse	g	Remoulade	g, j	Parmesan	g, c		
					Bohnengemüse					
MENÜ 2 Bunte Alternative	Kartoffelauflauf	g	Ofenkartoffel		Käsespätzle	a, a1, g, c	Asiatische Gemüse-Reispfanne			
	Linsenbolognese	i	Gemüse Toppings		Helle Sauce	g	Vegetarische Frühlingsrollen	a, a1, c, i		
			Sour Cream	g	Röstzwiebeln	a, a1	Paprikasauce			
DESSERT	Smoothie		Marmorkuchen	a, a1, g, c	Bananenjoghurt mit Schokospiltter	g	Frisches Obst			
SALAT	Gurkensalat		Rohkost		Karottensalat mit Mais, Apfel und Gurke		Rohkost			
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 Harzweg 6, 65462 Ginsheim-Gustavsburg www.palmenkueche-catering.de Tel: 0176/32750191 & Tel: 01573087202 Änderungen sind vorbehalten										