



WOCHENSPEISELAN

KW 38: KW 37: 15.09.2025 - 19.09.2025

	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
MENÜ 1 DGE-Linie	Gemüsefrikadelle	a, a1, c	Rote Beete Burger zum selbst gestalten	a, a1, j, f k	Vollkorn-Penne	a, a1	Hähnchenkeule			
	Risoni	a, a1	Kartoffelecken		Tomatensauce		Reis			
	Kräutersauce	g	Ketchup	i	Reibekäse	g	Rahmsauce	g		
MENÜ 2 Bunte Alternative	Kartoffelgratin mit Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)	g	Hamburger (Rind) zum selbst gestalten	a, a1, k	Biryani-Gemüse-Reis		Gnocchi-Zucchini-Auflauf (Emmentaler überbacken)	a, a1, c		
			Kartoffelecken		Sesamsauce	k, g	Tomaten-Frischkäse-Sauce	g		
			Ketchup	i						
DESSERT	Schokomuffin	a, a1, c, g	Frisches Obst		Apfel-Walnuss-Joghurt	g, h, h3	Frisches Obst			
SALAT	Rohkost		Gurkensalat		Grüner Salat mit Radieschen, Mais und Gekochten Eiern		Karottensalat mit Apfel			
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 Milchzeugnisse (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 geschwärtzt 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										