



MENÜ 1 DGE-Linie	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
	Vollkorn-Penne	a, a1	Kalbsgulasch	a, a1, g, i, j	Gemüse-Kartoffel-Gratin (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte) mit Schnittlauchsoße	g	Vier Falafel gefüllt mit Edame & Kräuter	a, a1, f		
	Tomatensauce	i	Reis				Bulgur	a, a1		
	Reibekäse	g					Joghurt-Minz-Dip	g		
MENÜ 2 Bunte Alternative	Kartoffel-Kürbiskern-Rösti	a, a1, i	Gemüse-Köttbulla	c	Fagottini (Tomaten-Basilikumfüllung)	a, a1	Geflügelbratwurst			
	Kräuterquark	g	Couscous	a, a1	Frischkäse-Paprika-Soße	g	Kartoffelpüree	g, l, 3		
			Rahmsauce	a, a1, g			Ketchup	i		
DESSERT	Frisches Obst		Schokopudding	g	Frisches Obst		Fruchtojoghurt	g		
SALAT	Eisbergsalat mit Tomaten und Gurken Joghurtsauce (g)		Rotkohlsalat mit Karotte und Erbsen mit Schmand		Rohkost		Gurkensalat			
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 Maccadamianuss 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 geschwürzt 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										