



MENÜ 1 DGE-Linie	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
	Hühnerfrikassee	g	Farfalle	a, a1	Linsen-Gemüse-Eintopf	i	Backfisch (Seelachs)	a, a1, c, j		
	Reis		Tomaten-Gemüse-Sauce	i	Vollkornbrot	a, a1, k	Süßkartoffelpüree	g		
			Reibekäse	g			Zitronen-Butter-Sauce	g		
MENÜ 2 Bunte Alternative	Eier-Omlett	c, a, a1	Cevapcici (Geflügel)	a, a1, c, j	Überbackene Cannellotti gefüllt mit vegetarischer Gemüsefüllung; Möhrenbolognese-Bechamelsauce	a, a1, g, i	Vegetarischer Backfisch aus Blumenkohl	a, a1, g, c		
	Salzkartoffeln		Bulgur			Reis				
	Baked Beans in Tomatensauce		Kokos-Currysauce	g		Zitronen-Butter-Sauce	g			
DESSERT	Fruchtjoghurt		Frisches Obst		Donut (Schokolade)		Frisches Obst			
SALAT	Gemischter Gartensalat mit Tomaten und Gurken		Rote-Bete-Salat		Rohkost		Karottensalat			
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 Kaschnuss h5 Pekannuss h6 Paranuss h7 Pistazie h8 Macodamionuss 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										