

Kids Catering

	Montag - Klimatag 13.05.2024	Anzahl	Dienstag 14.05.2024	Anzahl	Mittwoch 15.05.2024	Anzahl	Donnerstag 16.05.2024	Anzahl	Freitag - Klimatag 17.05.2024	Anzahl
Geflügel			Geflügelbratwurst 38,43 in Currysauce 3,15 mit mediterranen Kartoffelwürfeln							
Rind										
Fisch					Köhlerfilet in Knusperpanade 30,33 mit Zitronen-Joghurdip 20 und Pellkartoffelsalat mit frischen Gurkenwürfeln 32,39					
Nudeln										
Vegetarisch	Gebundene Gemüsesuppe Möhre, Sellerie 38, Porree) 30,48 mit Paprika, Bio-Brechbohnen, Reis und Majoran						Vegetarisches Gulasch 30,32,36,50 mit Zitrone, Paprika, Orange, Majoran und Bio-Vollkornfusilli 30		Weizenkorn-Gemüsepfanne 20,21,30,36,48 mit Dreierlei Karotte, Brokkoli und Petersilie	
Vegetarisch	Paprikaeintopf mit Bio-Brechbohnen, Kartoffeln und Bio-Tofuwürfeln 35		Vegetarische Bratwurst 19,30,39 in Currysauce 3,15 mit mediterranen Kartoffelwürfeln		Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate) 30,33,59 mit gefüllter Polenta-Spinattasche 30,36		Semmelknödel 30,32,36,38,51,52,56 mit tomatisiertem Zucchini- Paprikagulasch 30,48,59		Spätzleauflauf 30,32,20,21,36,48 mit Bio-Blumenkohl, Tomaten, Mandeln 37 und Schnittlauch	
Rohkost			Gurken-Dillsalat 39						gemischter Salat (Gurke, Karotte, Blattsalat) mit Joghurdressing 20,32,36	
Obst			Birne				Apfel		Saisonales Obst	
Dessert	Vanillejoghurt 20				Schokopudding 20,36					

Sehr geehrter Gast, unsere Speisen sind unterschiedlich gekennzeichnet.



Die grün unterlegten Komponenten entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.



Die schriftlich gekennzeichneten Bio-Zutaten sind zertifiziert von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006).

Es ist uns ein Anliegen ihnen Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft anzubieten.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Allergen- und Zusatzstoffverzeichnis:

Nr. 1 enthält Farbstoff;	Nr. 2 enthält Konservierungsstoff;	Nr. 3 enthält Antioxidationsmittel;	Nr. 4 enthält Geschmacksverstärker;	Nr. 5 enthält Phosphat;	Nr. 6 gewachst ; Nr. 7 geschwefelt;
Nr. 8 geschwärzt;	Nr. 9 enthält Süßungsmittel;	Nr. 10 Phenylalaninquelle;	Nr. 11 Milcheiweiß;	Nr. 12 enthält Alkohol;	Nr. 13 enthält Schweinsanteil;
Nr. 14 enthält Rinderanteil;	Nr. 15 Zuckersorten-Süßungsmittel;	Nr. 16 Verzehr abführend	Nr. 17enthält Milchpulver	Nr. 18 enthält Molkenpulver;	Nr. 19 enthält Eiklar;
Nr. 20 enthält Verwendung Milch;	Nr. 21 enthält Verwendung Sahne;	Nr. 22 enthält Pflanzeneiweiß;	Nr. 23 enthält Stärke;	Nr. 24 koffeinhaltig;	Nr. 25 chininhaltig;
Nr. 26 enthält Kochsalzersatz;	Nr. 27 Kochsalzersatz Jod;	Nr. 28 Kochsalzersatz Kalium;	Nr. 29 gentechnisch verändert;	Nr. 30 enthält glutenhaltiges Getreide Weizen	Nr. 31 enthält Krebstiere;
Nr. 32 enthält Eier;	Nr. 33 enthält Fisch	Nr. 34 enthält Erdnüsse	Nr. 35 enthält Soja	Nr. 36 enthält Milch;	Nr. 37 enthält Schalenfrüchte Mandeln;
Nr. 38 enthält Sellerie;	Nr. 39 enthält Senf;	Nr. 40 enthält Sesam;	Nr. 41 enthält Schwefeldioxid;	Nr. 42 enthält Schutzatmosphäre;	Nr. 43 enthält Geflügel;
Nr. 44 enthält Lupine;	Nr. 45 enthält Weichtiere;	Nr. 46 taurinhaltig;	Nr. 47 enthält glutenhaltiges Getreide Dinkel	Nr. 48 enthält glutenhaltiges Getreide Roggen	
Nr. 49 enthält glutenhaltiges Getreide Gerste	Nr. 50 enthält glutenhaltiges Getreide Hafer	Nr. 51 enthält Schalenfrüchte Haselnüsse;	Nr. 52 enthält Schalenfrüchte Walnüsse;	Nr. 53 enthält Schalenfrüchte Kaschunüsse;	
Nr. 54 enthält Schalenfrüchte Pecannüsse;	Nr. 55 enthält Schalenfrüchte Paranüsse;	Nr. 56 enthält Schalenfrüchte Pistazien	Nr. 57 enthält Schalenfrüchte Macadamianüsse;	Nr. 58 enthält Schalenfrüchte Queenslandnüsse;	Nr. 59 enthält Knoblauch
E200 Sorbinsäure	E210 Benzoesäure				

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.



Warum sind Vollkornzutaten gesünder?
Je mehr "volles Korn" zum Beispiel ein Mehl besitzt, desto gesünder ist es und desto mehr Mineralstoffe, Ballaststoffe und Vitamine sind

