



Zwergen Schmaus

	Montag 01.11.2021	Anzahl	Dienstag - Klimatag 02.11.2021	Anzahl	Mittwoch 03.11.2021	Anzahl	Donnerstag 04.11.2021	Anzahl	Freitag 05.11.2021	Anzahl
Geflügel					Geflügelbratwurst 38,43 in Currysauce 3,15 mit mediterranen Kartoffelwürfeln					
Rind									Rindergulasch 14,59 mit Zitrone, Paprika, Orange, Majoran und Bio-Vollkornfusilli 30	
Fisch							Köhlerfilet in Knusperpanade 30,33 mit Zitronen-Joghurtdip 20 und Pellkartoffelsalat 32,39			
Nudeln										
Vegetarisch	FEIERTAG		Gebundene Gemüsesuppe (Möhre, Sellerie 38, Porree) 30,48 mit Paprika, Bio Brechbohnen, Reis und Majoran							
Vegetarisch			Paprikaeintopf mit Bio Brechbohnen, Kartoffeln und Sojastreifen 35		Vegetarische Bratwurst 19,30,35,39 in Currysauce 3,15 mit mediterranen Kartoffelwürfeln		Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate) 30,33,59 mit gefüllter Polenta-Spinatstache 30,36		Semmelknödel 30,32,36,38,51,52,56 mit tomatisiertem Zucchini- Paprikagulasch 30,48,59	
Rohkost			Rohkostauswahl (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika)		Gurken-Dillsalat 39		Rohkostauswahl (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika)		gemischter Salat (Eisbergsalat, Gurken, Möhrenstreifen) mit Joghurt dressing 20,32,36	
Obst			Birne				Apfel			
Dessert					Schokopudding 20,36				Vanillejoghurt 20	

Sehr geehrter Gast, die grün unterlegten Komponenten entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und dem "Qualitätsstandard für die Schulpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.

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 Schweineanteil; |
| Nr. 14 enthält Rinderanteil; | Nr. 15 Zuckerarten-Süßungsmittel; | Nr. 16 Verzehr abführend | Nr. 17 enthält 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 |

; OK = ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoff



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 enthalten.



