






# Zwergen Schmaus

Menü 1	Montag	Anzahl	Dienstag	Anzahl	Mittwoch	Anzahl	Donnerstag	Anzahl	Freitag	Anzahl
	09.12.2024		10.12.2024		11.12.2024		12.12.2024		13.12.2024	
<b>DGE-</b> zertifiziert 	Gemüsesuppe 38 mit Möhre, Sellerie 38, Porree, Bio-Brechbohnen, Vollkornreis und Majoran		Hühnerfrikassee 43,1,20,30,36 mit Spargel, Erbsen, Karotten und Reis		MSC-Wildlachwürfel 33 mit Wurzelgemüse 38 (Karotte, Sellerie, Lauch) in Bechamel 1,20,30,36 mit Hirse		Gekochte Eier 32 in Sensesauce 1,20,30,36,39 mit Bio-Spinat und Kartoffelpüree 20,36		Gekochte Drillinge mit Kräuterquark 20,36	
	Rohkostauswahl (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika)		Rohkostauswahl (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika)		Gurken-Dillsalat (mit Essig und Pflanzenöl)		Rohkostauswahl (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika)		Gemischter Salat (Gurke, Karotte, Eisberg) mit Balsamicodressing	
			Birne				Apfel		Mischobst	
	Aprikosenquark 20,36				Erdbeer-Rhabarberjoghurt 10,15,20,36					

<b>Menü 2</b>	Pizzasuppe 59,1,20,30,36,42 mit Rinderhackfleisch 14 Bio-Mais, Rahm und Oregano		Spätzleauflauf 30,32,1,20,36,42 mit Bio-Blumenkohl, Tomaten und Schnittlauch		Bio-Möhren und Kartoffeln "Durcheinander" 20,36		Kartoffelsalat 2,39 mit Gewürzgurke, Petersilie und Geflügelwürstchen 2,3,5,43		Bunte Farfalle 30 mit Kirschtomaten-Basilikumsauce 1,20,30,36,3,53,59	
	Rohkostauswahl (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika)		Rohkostauswahl (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika)		Gurken-Dillsalat (mit Essig und Pflanzenöl)		Rohkostauswahl (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika)		Gemischter Salat (Gurke, Karotte, Eisberg) mit Balsamicodressing	
			Birne				Apfel		Mischobst	
	Aprikosenquark 20,36				Erdbeer-Rhabarberjoghurt 10,15,20,36					

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. 6 gewachst;  
 Nr. 11 Milleiweiß;  
 Nr. 16 Verzehr abführend  
 Nr. 21 enthält Verwendung Sahne;  
 Nr. 26 enthält Kochsalzersatz;  
 Nr. 31 enthält Krebsstiere;  
 Nr. 36 enthält Milch;  
 Nr. 41 enthält Schwefeldioxid;  
 Nr. 46 laurinhalzig;  
 Nr. 51 enthält Schalenfrüchte Haselnüsse;  
 Nr. 56 enthält Schalenfrüchte Pistazien  
 E200 Sorbinsäure  
 OK = ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Nr. 2 enthält Konservierungsstoff;  
 Nr. 7 geschwefelt;  
 Nr. 12 enthält Alkohol;  
 Nr. 17 enthält Milchpulver  
 Nr. 22 enthält Pflanzeneiweiß;  
 Nr. 27 Kochsalzersatz Jod;  
 Nr. 32 enthält Eier;  
 Nr. 37 enthält Schalenfrüchte Mandeln;  
 Nr. 42 enthält Schutzatmosphäre;  
 Nr. 47 enthält glutenhaltiges Getreide Dinkel  
 Nr. 51 enthält Schalenfrüchte Walnüsse;  
 Nr. 57 enthält Schalenfrüchte Macadamianüsse  
 E210 Benzoesäure

Nr. 3 enthält Antioxidationsmittel;  
 Nr. 8 geschwärzt;  
 Nr. 13 enthält Schweineanteil;  
 Nr. 18 enthält Molkenpulver;  
 Nr. 23 enthält Stärke;  
 Nr. 28 Kochsalzersatz Kalium;  
 Nr. 32 enthält Eier;  
 Nr. 38 enthält Sellerie;  
 Nr. 42 enthält Geflügel;  
 Nr. 48 enthält glutenhaltiges Getreide Roggen  
 Nr. 53 enthält Schalenfrüchte Kaschunüsse;  
 Nr. 58 enthält Schalenfrüchte Queenslandnüsse;

Nr. 4 enthält Geschmacksverstärker;  
 Nr. 9 enthält Süßungsmittel;  
 Nr. 14 enthält Rinderanteil;  
 Nr. 19 enthält Eiklar;  
 Nr. 24 koffeinhaltig;  
 Nr. 28 gentechnisch verändert;  
 Nr. 34 enthält Erdnüsse  
 Nr. 39 enthält Senf;  
 Nr. 44 enthält Lupine;  
 Nr. 49 enthält glutenhaltiges Getreide Gerste  
 Nr. 54 enthält Schalenfrüchte Pecannüsse;  
 Nr. 59 enthält Knoblauch

Nr. 5 enthält Phosphat;  
 Nr. 10 Phenylalaninquelle;  
 Nr. 15 Zuckerarten-Süßungsmittel;  
 Nr. 20 enthält Verwendung Milch;  
 Nr. 25 chininhaltig;  
 Nr. 30 enthält glutenhaltiges Getreide Weizen  
 Nr. 35 enthält Soja  
 Nr. 40 enthält Sesam;  
 Nr. 50 enthält Weichtiere;  
 Nr. 55 enthält glutenhaltiges Getreide Hafer  
 Nr. 55 enthält Schalenfrüchte Paranüsse;



**Die Hirse:**  
 Die Hirse ist ein ganz besonderes Lebensmittel. Sie liefert viele wertvolle Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Sie hat einen aromatischen, nussigen Geschmack. In vielen Ländern gilt sie als unverzichtbares Grundnahrungsmittel.



**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.