

# Zwergen Schmaus

	Montag 02.03.2026	Anzahl	Dienstag 03.03.2026	Anzahl	Mittwoch 04.03.2026	Anzahl	Donnerstag 05.03.2026	Anzahl	Freitag 06.03.2026	Anzahl
<b>Menü 1</b>	Linsen - Paprikasuppe 38 mit Zucchini und Kartoffeln und Mini-Brötchen 20,36,30,49		Hähnchenbrustfilet 43 mit Zitronensauce 1,20,30,36,38, <b>Bio-Erbsen 38</b> und Nudeln 30		Hackbällchen 30,39 (vegetarisch) in Currysauce mit Ananas, Ingwer und Wurzelgemüse 38 (Karotte, Sellerie 38, Lauch) und Kartoffelstampf 20,36		Überbackener <b>Bio-Blumenkohl</b> mit Hirtenkäse 1,20,30,36 und Bulgur 30 mit Wurzelgemüse 38 (Karotte, Sellerie 38, Lauch)		<b>Bio-Vollkornrigatone 30</b> mit MSC-Thunfischbolognese 33,59 mit Sellerie 38, Möhre, Lauch und italienischen Kräutern	
	Rohkostauswahl (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika)		Gurken - Tomatensalat		Rohkostauswahl (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika)		Rohkostauswahl (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika)		Blattsalat mit Americandressing 23,32,39	
	Aprikose - Mangojoghurt 10,15,20,36		<b>Bio-Banane</b>		<b>Bio-Grießpudding</b> 20,30,36		Apfel		Mischobst	

<b>Menü 2</b>	Nudelsuppe 30,32 mit Gemüsestreifen von Möhre, Sellerie 38, Porree, Ei 32, Petersilie, Geflügelwürstchen 2,3,5,43 und Mini-Brötchen 20,36,30,49		Falafeln 30,59 mit Minzjoghurt 20,36, <b>Bio-Erbsen 38</b> und Bulgur 38		<b>Bio-Spinat 38,59</b> - Kartoffelstampf 20,36 mit Senfbeckmel 1,20,30,36,38,39		Geflügel-Wiener-Würstchen 2,5,35,36,38,39 mit <b>Bio-Kohlrabi</b> in Rahm 1,20,30,36,38 und Kartoffeln		Ofenkartoffel mit Rahm - <b>Bio-Erbsen</b> 1,20,30,36,38	
	Rohkostauswahl (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika)		Gurken - Tomatensalat		Rohkostauswahl (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika)		Rohkostauswahl (Gurke, Karotte, Kohlrabi, Paprika)		Blattsalat mit Americandressing 23,32,39	
	Aprikose - Mangojoghurt 10,15,20,36		<b>Bio-Banane</b>		<b>Bio-Grießpudding</b> 20,30,36		Apfel		Mischobst	

Sehr geehrter Gast, unsere Speisen sind unterschiedlich gekennzeichnet.

Das Menü 1 entspricht 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) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.

Die grün 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 Alkohohl;                      | Nr. 13 enthält Schweineanteil;                 | Nr. 14 enthält Rinderanteil;                  | Nr. 15 Zuckerarten-Süßungsmittel;             |
| Nr. 16 Verzehr abführend                  | Nr. 17 enthält Milchpulver                    | Nr. 19 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. 28 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 Weichhäute;                    |
| 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.

**Der Hirtenkäse:**  
Der Begriff **Hirtenkäse** beschreibt einen Käse aus Kuhmilch, der in Salzlake gereift ist – im Grunde ist er ähnlich wie Feta, mit dem feinen Unterschied, dass Kuhmilch anstelle von Schaf- beziehungsweise Ziegenmilch verarbeitet wird.