KW 46

Zwergen Schmaus

	Montag 09.11.2026	Anzahl	Dienstag 10.11.2026	Anzahl	Mittwoch 11.11.2026	Anzahl	Donnerstag 12.11.2026	Anzahl	Freitag 13.11.2026	Anzahl
Menü 1 **DGE-zertifiziert**	Linsen - Paprikasuppe 38 mit Zucchini und Kartoffeln und Mini-Brötchen 20,36,30,49		Hähnchenbrustfilet 43 mit Zitronensauce 1,20,30,36,38, Bio-Erbsen 38 und Nudeln 30		Hackbällchen 30,39 (vegetarisch) in Currysauce mit Ananas, Ingwer und Wurzelgemüse 38 (Karotte, Sellerie 38, Lauch) und Kartoffelstampf 20,36		Überbackener Bio-Blumenkohl mit Hirtenkäse 1,20,30,36 und Bulgur 30 mit Wurzelgemüse 38 (Karotte, Sellerie 38, Lauch)		Bio-Vollkornrigatone 30 mit MSC-Thunfischbolognese 33,59 mit Sellerie 38, Möhre, Lauch und italienischen Kräutern	
	Rohkostauswahl (Gurke,Karotte,Kohlrabi,Paprika)		Gurken - Tomatensalat (mit Essig 3,7,41 und Pflanzenöl)		Rohkostauswahl (Gurke,Karotte,Kohlrabi,Paprika)		Rohkostauswahl (Gurke,Karotte,Kohlrabi,Paprika)		Blattsalat mit Americandressing 1,3,7,15,32,36,39,41	
			Bio-Banane				Apfel		Mischobst	
	Aprikose - Mangojoghurt 10,15,20,36				Bio-Grießpudding 20,30,36					

Menü 2	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, Bio-Erbsen 38 und Bulgur 38		Bio-Spinat 38,59 - Kartoffelstampf 20,36 mit Senfbechamel 1,20,30,36,38,39		Geflügel-Wiener-Würstchen 2,5,35,36,38,39 mit Bio-Kohlrabi in Rahm 1,20,30,36,38 und Kartoffeln		Ofenkartoffel mit Rahm - Bio-Erbsen 1,20,30,36,38	
	Rohkostauswahl (Gurke,Karotte,Kohlrabi,Paprika)		Gurken - Tomatensalat (mit Essig 3,7,41 und Pflanzenöl)		Rohkostauswahl (Gurke,Karotte,Kohlrabi,Paprika)		Rohkostauswahl (Gurke,Karotte,Kohlrabi,Paprika)		Blattsalat mit Americandressing 1,3,7,15,32,36,39,41	
			Bio-Banane				Apfel		Mischobst	
	Aprikose - Mangojoghurt 10,15,20,36				Bio-Grießpudding 20,30,36					

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 Herkunftanzubieten.
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- uns Zusatzstoffverzeichniss:

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. 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 Kochsatzersatz 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
OK = ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

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.

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.