

Kids Catering

	Montag - Klimatag 17.05.2021	Anzahl	Dienstag - Klimatag 18.05.2021	Anzahl	Mittwoch 19.05.2021	Anzahl	Donnerstag 20.05.2021	Anzahl	Freitag 21.05.2021	Anzahl
Geflügel					Geflügelbratwurst 38,43 in Currysauce 3,15 mit mediterranen Kartoffelwürfeln					
Rind									Rindergulasch 14 mit Zitrone, Paprika, Orange, Majoran und Bio-Vollkornfusilli 30	
Fisch							Köhlerfilet in Knusperpanade 30,33 mit Zitronen-Joghurdip 20 und Pellkartoffelsalat 32,39			
Nudeln										
Vegetarisch	Gebundene Gemüsesuppe (Möhre, Sellerie 38, Porree) 30,48 mit Paprika, Bio Brechbohnen, Reis und Majoran		Weizenkorn-Gemüsepfanne 20,21,30,36,48 mit Dreierlei Karotte, Brokkoli und Petersilie							
Vegetarisch	Paprikaeintopf mit Bio Brechbohnen, Kartoffeln und Sojastreifen 35		Spätzleauflauf 30,32,20,21,36,48 mit Blumenkohl, Tomaten, Mandeln 37 und Schnittlauch		Vegetarische Bratwurst 19,30,35,39 in Currysauce 3,15 mit mediterranen Kartoffelwürfeln		Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate) 30,33 mit gefüllter Polenta-Spinatlasche 30,36		Semmelknödel 30,32,36,38,51,52,56 mit tomatisiertem Zucchini- Paprikagulasch 30,48	
Rohkost					Gurken-Dillsalat 39				gemischter Salat (Eisbergsalat, Gurken, Möhrenstreifen) mit Joghurtdressing 20,32,36	
Obst			Birne				Apfel		Saisonales Obst	
Dessert	Vanillejoghurt 20				Schokopudding 20,36					

Sehr geehrter Gast, die grün unterlegten Komponenten entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Tageseinrichtungen von Kinder" und dem "Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" 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. 8 geschwärzt;
- Nr. 14 enthält Rinderanteil;
- Nr. 20 enthält Verwendung Milch;
- Nr. 26 enthält Kochsalzersatz;
- Nr. 32 enthält Eier;
- Nr. 38 enthält Sellerie;
- Nr. 44 enthält Lupine;
- Nr. 49 enthält glutenhaltiges Getreide Gerste;
- Nr. 54 enthält Schalenfrüchte Pecannüsse;
- Nr. 2 enthält Konservierungsstoff;
- Nr. 9 enthält Süßungsmittel;
- Nr. 15 Zuckerarten-Süßungsmittel;
- Nr. 21 enthält Verwendung Sahne;
- Nr. 27 Kochsalzersatz Jod;
- Nr. 33 enthält Fisch;
- Nr. 39 enthält Senf;
- Nr. 45 enthält Weichtiere;
- Nr. 50 enthält glutenhaltiges Getreide Hafer;
- Nr. 55 enthält Schalenfrüchte Paranüsse;
- Nr. 3 enthält Antioxidationsmittel;
- Nr. 10 Phenylalaninquelle;
- Nr. 16 Verzehr abführend;
- Nr. 22 enthält Pflanzenweiss;
- Nr. 28 Kochsalzersatz Kalium;
- Nr. 34 enthält Erdnüsse;
- Nr. 40 enthält Sesam;
- Nr. 46 taurinhaltig;
- Nr. 51 enthält Schalenfrüchte Haselnüsse;
- Nr. 56 enthält Schalenfrüchte Pistazien;
- Nr. 4 enthält Geschmacksverstärker;
- Nr. 11 Milchweiß;
- Nr. 17 enthält Milchpulver;
- Nr. 23 enthält Stärke;
- Nr. 29 gentechnisch verändert;
- Nr. 35 enthält Soja;
- Nr. 41 enthält Schwefeldioxid;
- Nr. 47 enthält glutenhaltiges Getreide Dinkel;
- Nr. 52 enthält Schalenfrüchte Walnüsse;
- Nr. 57 enthält Schalenfrüchte Macadamianüsse;
- Nr. 5 enthält Phosphat;
- Nr. 12 enthält Alkohol;
- Nr. 18 enthält Molkenpulver;
- Nr. 24 koffeinhaltig;
- Nr. 30 enthält glutenhaltiges Getreide Weizen;
- Nr. 36 enthält Milch;
- Nr. 42 enthält Schutzatmosphäre;
- Nr. 48 enthält glutenhaltiges Getreide Roggen;
- Nr. 53 enthält Schalenfrüchte Kaschunüsse;
- Nr. 58 enthält Schalenfrüchte Queenlandnüsse;
- Nr. 6 gewachst ;
- Nr. 7 geschwefelt;
- Nr. 15 enthält Schweineanteil;
- Nr. 19 enthält Eiklar;
- Nr. 25 chininhaltig;
- Nr. 31 enthält Krebstiere;
- Nr. 37 enthält Schalenfrüchte Mandeln;
- Nr. 43 enthält Geflügel;

: 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.



Der Erklärbar