










Kids Catering

	Montag - Klimatag 12.06.2023	Anzahl	Dienstag - Klimatag 13.06.2023	Anzahl	Mittwoch 14.06.2023	Anzahl	Donnerstag 15.06.2023	Anzahl	Freitag 16.06.2023	Anzahl
 Geflügel					Ragout aus der Putenkeule 43,20,21,30,36,48 mit Basilikum, Leipziger Allerlei 20,21,30,36,48 und Kräuterkartoffeln					
 Rind										
 Fisch							Seelachscubes 33 mit Bio-Spinat in Bechamelsauce 20,21,30,36,48, mit griechischen Nudeln 30,32 und Oregano			
 Nudeln			Bio-Vollkornspirellis 30 mit Tomaten-Mozzarella-Sauce 30,48,36,59 und Basilikum				Griechische Nudelpfanne mit Sellerie 38, Möhre, Lauch in Bechamelsauce 30,32,20,21,36,38,48 mit Bio-Erbsen , Karotten, Tomate und Oregano			
 Vegetarisch	Kichererbseneintopf (Möhre, Sellerie 38, Porree) mit Süßkartoffel und Schnittlauchjoghurt 20								Vales Schnitzel 30,32,36,48 mit Kräutersauce 20,21,30,36,48 Bio-Blumenkohl und Kartoffelstampf 20,36	
 Vegetarisch	Blumenkohl-Brokkolisuppe 38,20,36 (Bio-Blumenkohl , Bio-Brokkoli) mit Kartoffelwürfeln		Bulgur 30 mit Zitrone, Wurzelgemüse (Möhre, Sellerie 38, Porree), Ras el hanout und Tomaten-Paprikasauce 30,48		Rote Bete Puffer 30 mit Leipziger Allerlei 20,21,30,36,48 und Kräuterkartoffeln				Vegetarische Frikadelle 30,32 (Möhre, Pastinake, Erbse, Romanesco, Mais,) mit Kräutersauce 20,21,30,36,48, Bio-Blumenkohl und Kartoffelstampf 20,36	
 Rohkost			Möhren-Orangensalat				dazu gemischter Salat (Gurke, Karotte, Blattsalat) mit Joghurdressing 20,32,36			
 Obst			Birne				Apfel		Saisonales Obst	
 Dessert	Apfelquark 20,36				Butterkekspudding 20,30,36 (kann Schalenfrüchte enthalten)					

Sehr geehrter Gast, unsere Speisen sind unterschiedlich gekennzeichnet.

 Die grün unterlegten Komponenten entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und dem "Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" 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. 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 Verzeher 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 Krabstiere; |
| 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

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.



Die Leipziger-Allerlei-Legende:
 Eine Legende besagt, dass die Stadt Leipzig das Gericht erfand, um sich vor Bettlern und Steuereintreibern zu schützen. Sie versteckten den Speck im Gemüse und wenn ein Fremder kam, wurde ihm nur Gemüse serviert,

