


























Kids Catering

	Montag 17.03.2025	Anzahl	Dienstag 18.03.2025	Anzahl	Mittwoch 19.03.2025	Anzahl	Donnerstag 20.03.2025	Anzahl	Freitag 21.03.2025	Anzahl	
Menü 1 DGE- zertifiziert 	Gemüsesuppe 38 mit Möhre, Sellerie 38, Porree, Bio-Brechbohnen, Vollkornreis und Majoran 		Hühnerfrikassee 43,1,20,30,36 mit Spargel, Karotten und Reis 		MSC-Wildlachswürfel 33 mit Wurzelgemüse 38 (Karotte, Sellerie, Lauch) in Bechamel 1,20,30,36 mit Hirse 		Gekochte Eier 32 in Senfsauce 1,20,30,36,39 mit Bio-Spinat und Kartoffelpüree 20,36 		Gekochte Drillinge mit Kräuterquark 20,36 		
					Gurken-Dillsalat (mit Essig und Pflanzenöl)				Gemischter Salat (Gurke, Karotte, Eisberg) mit Balsamicodressing		
				Birne 				Apfel 		Mischobst 	
	Aprikosenquark 20,36 				Erdbeer-Rhabarberjoghurt 10,15,20,36 						

Menü 2	Pizzasuppe 59,1,20,30,36,42 mit Rinderhackfleisch 14 Bio-Mais, Rahm, Oregano und Mini-Brötchen 20,36,30,49 		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 		
					Gurken-Dillsalat (mit Essig und Pflanzenöl)				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 gewächst;
- Nr. 11 Milcheiweiß
- 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. 33 enthält Fisch;
- Nr. 38 enthält Sellerie;
- Nr. 43 enthält Geflügel;
- Nr. 48 enthält glutenhaltiges Getreide Roggen
- Nr. 53 enthält Schalenfrüchte Kaschunüsse;
- Nr. 57 enthält Schalenfrüchte Queenslandnüsse;
- 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. 29 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. 45 enthält Weichtiere;
- Nr. 50 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.