


























# Kids Catering

	Montag 31.03.2025	Anzahl	Dienstag 01.04.2025	Anzahl	Mittwoch 02.04.2025	Anzahl	Donnerstag 03.04.2025	Anzahl	Freitag 04.04.2025	Anzahl
<b>Menü 1</b>  <b>DGE-</b> <b>zertifiziert</b> 	Linsen - Paprikasuppe 38 mit Zucchini und Kartoffeln 		Hähnchenbrustfilet 43 mit Zitronensauce 1,20,30,36 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</b> 30 mit MSC-Thunfischbolognese 33,59 mit Sellerie 38, Möhre, Lauch und italienischen Kräutern 	
			Gurken - Tomatensalat						Blattsalat mit Americandressing 32,39	
	Aprikose - Mangojoghurt 10,15,20,36 		Fair-Trade Bio-Banane 		Bio-Grießpudding 20,30,36 		Apfel 		Mischobst 	

<b>Menü 2</b>	Nudelsuppe 30,32 mit Gemüsestreifen von Möhre, Sellerie 38, Porree, Ei 32, Petersilie und Geflügelwürstchen 2,3,5,43 		Falafeln 30,59 mit Minzjoghurt 20,30 und Ofengemüse (Karotten, Brechbohnen, rote Paprika, Erbsen, Mais) 		Bio-Spinat - Kartoffelstampf 20,36 mit Senfbechamel 1,20,30,36,39 		Geflügel-Wiener-Würstchen 2,5,35,36,38,39 mit Bio-Kohlrabi in Rahm 1,20,30,36 und Kartoffeln 		Ofenkartoffel mit Rahm - Bio-Erbsen 1,20,30,36 	
			Gurken - Tomatensalat						Blattsalat mit Americandressing 32,39	
	Aprikose - Mangojoghurt 10,15,20,36 		Fair-Trade Bio-Banane 		Bio-Grießpudding 20,30,36 		Apfel 		Mischobst 	

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. 2 enthält Konservierungsstoff;            | Nr. 3 enthält Antioxidationsmittel;            | Nr. 4 enthält Geschmacksverstärker;           | Nr. 5 enthält Phosphat;                       |
| Nr. 6 gewachst ,                          | Nr. 7 geschwefelt;                            | Nr. 7 geschwefelt;                             | Nr. 8 geschwärzt;                             | 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. 16 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 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 Pecanüsse;      | 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.

