
























Kids Catering

	Montag 05.05.2025	Anzahl	Dienstag 06.05.2025	Anzahl	Mittwoch 07.05.2025	Anzahl	Donnerstag 08.05.2025	Anzahl	Freitag 09.05.2025	Anzahl
Menü 1 DGE- zertifiziert 	Erbseneintopf 38  mit Möhre, Sellerie 38, Porree, Kartoffeln, Bio-Buchweizen 42 und Minibrötchen 20,36,30,49		Penne 30  mit Rinder-Hackfleischsauce 14,38,59 (2/3 Rindfleisch, 1/3 Suppengemüse (Möhre, Sellerie 38, Porree))		MSC-Wildlachswürfel 33  in Tomatensauce 38,59 Bio-Möhren und Kartoffelpüree 20,36		Spinatnudeln 30 mit Tomate  in Bio-Kräuterfrischkäse-Sauce 59,1,20,30,36,38		Paprika-ZucchiniLasch 59  (vegetarisch) und Bio-Vollkornfusilli 30	
							Krautsalat 3,15,28		Gemischter Salat (Gurke, Karotte, Blattsalat) mit Joghurt dressing 20,21,23,32,36	
			Fair-Trade Bio-Banane 				Birne 		Mischobst 	
	Bio-Vanille Milchpudding 20,36 			Fair-Trade Bio-Banane 		Mandarinenquark 20,36 				

Menü 2	Cremesuppe 1,20,30,36,38  mit Bio-Spinat , Kartoffelwürfeln und Minibrötchen 20,36,30,49		Tomatenbulgur 30  mit Bio-Bohnen und Kokos-Currysauce 38		Milchreis 20,36  mit heißen Kirschen 1,15		Kleine Kartoffeln mit Bio-Erbesen und Tomate in Bio-Kräuterfrischkäse- Sauce 59,1,20,30,36,38		Pizza Margherita 20,30,36	
							Krautsalat 3,15,28		Gemischter Salat (Gurke, Karotte, Blattsalat) mit Joghurt dressing 20,21,23,32,36	
			Fair-Trade Bio-Banane 				Birne 		Mischobst 	
	Bio-Vanille Milchpudding 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 gewachst;
 Nr. 11 Milcheiweiß
 Nr. 16 Verzehr abführend
 Nr. 21 enthält Verwendung Sahne;
 Nr. 26 enthält Kochsalzsatz;
 Nr. 31 enthält Krebsiere;
 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 Kochsatzersatz Jod;
 Nr. 32 enthält Eier;
 Nr. 37 enthält Schalenfrüchte Mandeln;
 Nr. 42 enthält Schutzatmosphäre;
 Nr. 47 enthält glutenhaltiges Getreide Dinkel
 Nr. 52 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 Kochsatzersatz 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. 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;



Der Wildlachs:
 Wildlachs kommen hauptsächlich rund um den Nordatlantik sowie in Kanada und Alaska vor. Im Laufe ihres Lebens legen sie dabei erstaunliche Wege zurück. Sie unterscheiden sich von normalen Lachsen dadurch, dass sie in der freien Natur und nicht in einer Aquakultur leben.



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.