




























# Kids Catering

	Montag 12.05.2025	Anzahl	Dienstag 13.05.2025	Anzahl	Mittwoch 14.05.2025	Anzahl	Donnerstag 15.05.2025	Anzahl	Freitag 16.05.2025	Anzahl
<b>Menü 1</b>  <b>DGE-</b> <b>zertifiziert</b> 	Linsen - Paprikasuppe 38 mit Zucchini und Kartoffeln und Mini-Brötchen 20,36,30,49 		Hähnchenbrustfilet 43 mit Zitronensauce 1,20,30,36,38 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 				Apfel 		Blattsalat mit Americandressing 23,32,39 	
	Aprikose - Mangojoghurt 10,15,20,36 		<b>Bio-Banane</b> 		<b>Bio-Grießpudding</b> 20,30,36 				Mischobst 	

<b>Menü 2</b>	Nudelsuppe 30,32 mit Gemüstreifen von Möhre, Sellerie 38, Porree, Ei 32, Petersilie, Geflügelwürstchen 2,3,5,43 und Mini-Brötchen 20,36,30,49 		Falafeln 30,59 mit Minzjoghurt 20,36, Ofengemüse (Karotten, Brechbohnen, rote Paprika, Erbsen, Mais) und Bulgur 38 		<b>Bio-Spinat</b> 38,59 - Kartoffelstampf 20,36 mit Senfbeckmel 1,20,30,36,38,39 		Geflügel-Wiener-Würstchen 2,5,35,36,38,39 mit <b>Bio-Kohlrabi</b> in Rahm 1,20,30,36,38 und Kartoffeln 		Ofenkartoffel mit Rahm - <b>Bio-Erbsen</b> 1,20,30,36,38 	
			Gurken - Tomatensalat 				Apfel 		Blattsalat mit Americandressing 23,32,39 	
	Aprikose - Mangojoghurt 10,15,20,36 		<b>Bio-Banane</b> 		<b>Bio-Grießpudding</b> 20,30,36 				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. 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 Verzehr abführend                  | Nr. 17 enthält Milchpulver                    | Nr. 19 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 Weichhäute;                    |
| 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.