

























Kids Catering

	Montag 16.03.2026	Anzahl	Dienstag 17.03.2026	Anzahl	Mittwoch 18.03.2026	Anzahl	Donnerstag 19.03.2026	Anzahl	Freitag 20.03.2026	Anzahl
Menü 1 DGE-zertifiziert 	Erbsencreme 1,20,30,36,38 mit Bio-Erbsen und Kartoffel und Minibrötchen 20,36,30,49 		Bio-Vollkornpenne 30 mit Tomaten-Mozzarella-Sauce 3,20,36,38,53,59 und Basilikum 		Türkische Pizza mit Rinderhack 14,30,35 		Köhlerfilet in Knusperpanade 30,33 mit Bio-Kohlrabi in Bechamelsauce 1,20,30,36,38,59 und Reis 		Kartoffel - Sellerieauflauf 38,1,20,30,36 mit Bio-Porree und Oregano 	
			Gurken-Dillsalat in Joghurdressing 20,21,23,32,36		Gemischter Salat (Gurke, Tomate, Eisbergsalat) mit Joghurdressing 20,21,23,32,36					
			Apfel 				Birne 		Mischobst 	
	Bio-Milchreis 20,36 mit Zimt und Zucker 				Joghurt 20,36 mit Bircher Müsli 37,49,50,51 					

Menü 2	Pastinakensuppe 1,20,30,36,38 und Minibrötchen 20,36,30,49 		Fleischbällchen 30,32,43 (Geflügel) mit weißen Bohnen in Rahmsauce 1,20,30,36,38 und Kartoffelpüree 20,36 		Türkische Pizza (vegetarisch) 30,35 		Gemüsepfanne 38 (Streifen von Karotte, Sellerie 38, Lauch, Paprika, Zucchini) mit Paprikasauce 1,20,30,36,38,59 und Reis 		Geflügelbratwurst 3,5,39,43 in Currysauce 15,38,39 mit Kartoffelstampf 20,36 	
			Gurken-Dillsalat in Joghurdressing 20,21,23,32,36		Gemischter Salat (Gurke, Tomate, Eisbergsalat) mit Joghurdressing 20,21,23,32,36					
			Apfel 				Birne 		Mischobst 	
	Bio-Milchreis 20,36 mit Zimt und Zucker 				Joghurt 20,36 mit Bircher Müsli 37,49,50,51 					

Sehr geehrter Gast, unsere Speisen sind unterschiedlich gekennzeichnet.

 Das Menü 1 entspricht 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) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.

 Die grün 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 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 Kochsatzersatz 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 Kochsatzersatz Kalium;
 Nr. 33 enthält Fisch;
 Nr. 38 enthält Sellerie;
 Nr. 43 enthält Geflügel;
 Nr. 48 enthält glutenhaltiges Getreide Roggen
 Nr. 52 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 chininhalzig;
 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 Penne:
 Penne sind kurze italienische Röhrennudeln mit abgeschrägten Enden, die in ihrer Form an eine Schreibfeder erinnern.
 Daher stammt auch der Name - Penne bedeutet im italienischen Feder.

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.