KW 44

Kids Catering

	Montag 26.10.2026	Anzahl	Dienstag 27.10.2026	Anzahl	Mittwoch 28.10.2026	Anzahl	Donnerstag 29.10.2026	Anzahl	Freitag 30.10.2026	Anzahl
Menü 1 **DGE-zertifiziert**	Gemüsesuppe 38 mit Möhre, Sellerie 38, Porree, Bio-Brechbohnen, Vollkornreis, Majoran und Mini-Brötchen 20,36,30,49		Hühnerfrikassee 1,20,30,36,38,43 mit Erbsen, Spargel, Karotten und Reis		MSC-Wildlachswürfel 33 mit Wurzelgemüse 38 (Karotte, Sellerie, Lauch) in Bechamel 1,20,30,36 mit Kartoffelpüree 20,36		Gefüllte Frischkäse - Kartoffeltasche 21,23,36 mit Ratatouille (Aubergine, Paprika, Zucchini) 38,59		Gekochte Drillinge mit Kräuterquark 20,36	
					Gurken-Dillsalat (mit Essig 3,7,41 und Pflanzenöl)				Gemischter Salat (Gurke, Karotte, Eisberg) mit Balsamicodressing	
			Birne				Apfel		Mischobst	
	Aprikosenquark 20,36				Erdbeer-Rhabarberjoghurt 10,15,20,36					
Menü 2	Pizzasuppe 1,20,30,36,38,42,59 mit Rinderhackfleisch 14 Bio-Mais, Rahm, Oregano und Mini-Brötchen 20,36,30,49		Spätzleauflauf 1,20,30,32,36,42 mit Bio-Blumenkohl, Tomaten und Schnittlauch		Bio-Möhren und Kartoffeln "Durcheinander" 20,36,38		Kartoffelsalat 2,39 mit Gewürzgurke, Petersilie und Geflügelwürstchen 2,3,5,43		Bunte Farfalle 30 mit Tomaten-Basilikumsauce 1,3,20,30,36,38,53,59	
					Gurken-Dillsalat (mit Essig 3,7,41 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.

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 Herkunftanzubieten.
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- uns Zusatzstoffverzeichniss:

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. 17enthält Milchpulver
Nr. 18 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 Kochsatzersatz 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 Pecannüsse;
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
OK = ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

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.

Die Ratatouille:
Ratatouille ist ein geschmorter Eintopf aus frischem und farbenfrohem Gemüse (Augerbine, Zucchini, Tomate, Paprika, Zwiebeln) und kommt aus der provenzalischen Küche. Sie kann heiß oder kalt verzehrt werden.