01/6 881 466 04										05221 6
Schule:			Capriccio				v			
Anzahl der Kinder: Anzahl Allergiker: Anzahl Vegetarier:				<u>Vom 02.12.2</u>	024	bis 06.12.2024		KW: 49	I	bedeutet vegetarisch bedeutet BIO
		Montag Dienstag		Dienstag	Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Vorspeisen	x	Rohkost (Möhren, Gurke, Paprika, Kohlrabi)					x	Rohkost (Möhren, Gurke, Paprika, Kohlrabi)		
Salate										
Hauptgericht 1	х	Fischstäbchen <sup>ac</sup> (Seelachs) mit Remoulade <sup>be</sup>	х	Chilli con Carne <sup>d</sup> (Rind, Rote Bohnen, Mais)			х	Hähnchenstreifen an Kräuter- Paprikasoße <sup>dg</sup>		
Hauptgericht 2					х	Tomatensuppe <sup>d</sup> mit Nudeln <sup>ab</sup>			х	Tomatensoße und Reibekäse <sup>e</sup>

Х

Brötchen<sup>a</sup>

Die in grün markierten Felder entsprechen einem DGE zertifizierten Menue



Х

Х

Reis

Bio-Kartoffeln

Stracciatella-Quark ef2

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Gemüse

Essen 3

Nachspeise 1

Nachspeise 2

Sättigungsbeilage

## Wir bieten auch Laktose- und Glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 Schwefeldioxid | 6 Schwärzungsmittel | 7 Phosphat | 8 Milcheiweiß | 12 Taurin | 13 Phenylalaninquelle | 14 Süßungsmittel a Glutenhaltiges Getreide (nicht weiter gekennzeichnetes Getreide gilt als a1 Weizen) a2 Roggen a3 Hafer a4 Dinkel | b Eier | c Fisch | d Soja | e Milch (Laktose) | f Schalenfrüchte - f1 Mandeln f2 Haselnüsse f3 Walnüsse | g Sellenie | h Senf | j Sesamsamen | L Erdnüsse | n Lupinen | x Weichtiere | y Krebstiere | z Schwefeldioxid und Sulphite

Х

Reis

Х

Spaghetti<sup>a</sup>

## Hinweis zum Haftungsausschluss:

Wichtig! Aktuelle Allergenaussage auf täglichem Lieferschein Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unserem Betrieb werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht isgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen. Änderungen vorbehalten!