Schule:	
Anzahl der Kinder: Anzahl Allergiker: Anzahl Vegetarier:	







om 21.04.2025 bis 25.04.2025

Schul-Osterferien

KW: 17

V

bedeutet vegetarisch

610

bedeutet BIO

	Montag Feiertag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Hauptgericht 1				Rinderstreifen in Tomaten- Kräutersoße und Bio- Kartoffeln	Hähnchenbrustfilet mit Paprikasoße <sup>dg</sup> und Reis
Hauptgericht 2		Pancakes <sup>abe</sup> mit Kirschkompott	Pizza Margherita <sup>ae</sup>		
Nachspeise				Vanille-Joghurt <sup>e</sup>	

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

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo 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) zertifiziert.

1 Farbstoffe | <sup>2</sup> Konservierungsstoffe | <sup>3</sup> 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 Weizen) a2 Roggen a3 Hafer a4 Dinkel | b Eier | c Fisch | d Soja | e Milch (Laktose) | f Schalenfrüchte - f1 Mandeln f2 Hasehüsse f3 Wahnüsse |

g Sellerie | h Senf | j Sesamsamen | L Erdnüsse | n Lupinen | x Weichtiere | y Krebstiere | z Schwefeldioxid und Sulphite

Wichtig! Aktuelle Allergenaussage auf täglichem Lieferschein

## Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellem 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 ausgeschlossen 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!