Geschäftsführer
Khalifa Abdelhag
0176 881 466 04

Mail: Capriccio-bielefeld@web.de

Büro von 8:00 bis 14:00
05221/692 60 20

Schule: _____

Capriccio

Anzahl der Kinder: _____
Anzahl Allergiker: _____
Anzahl Vegetarier: _____

Vom 19.05.2025 bis 23.05.2025 **KW: 21**

(V) bedeutet vegetarisch

bio bedeutet BIO

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeisen				Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)	
Salate					
Hauptgericht 1	Backfisch[ac] (Seelachs) mit Dillsoße[d]	Hähnchenfilet mit Currysoße[d]		Rinder-Frikadelle[ab] mit Paprikasoße[d]	Bolognese (Rind)-Soße[g], geriebener Käse[e]
(V) Hauptgericht 2					
Gemüse					
Sättigungsbeilage				Bio-Kartoffeln	
	Reis				Spaghetti[a]
		Nudeln[a]			
Essen 3			Kartoffelpuffer mit Apfelmus		
Nachspeise 1		Stracciatella-Joghurt[ef2]			Pfirsich-Creme[e]
Nachspeise 2					

Die in grün markierten Felder entsprechen einem DGE zertifizierten Menue

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.

Wichtig!
Aktuelle Allergenaussage
auf täglichem Lieferschein

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

Hinweis zum Haftungsausschluss:
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 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!