Schule:		
Anz	ahl der Kinder: ahl Allergiker: ahl Vegetarier:	







<u>/om 02.06.2025 bis 06.06.2025</u>

V

KW: 23

bedeutet vegetarisch

610

bedeutet BIO

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Vorspeisen			Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)						Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika Kohlrabi)	
Salate										
Hauptgericht 1	Erbseneintopf (Karto Möhren, Lauch) Geflügelwürsto	mit	Paprika-Tomaten-Gemüse mit Rinderstreifen		Knusperschnitzel <sup>b</sup> mit Curry- Soße <sup>dg</sup>				Carbonara (Geflügel) <sup>d</sup>	
Hauptgericht 2										
Gemüse										
Sättigungsbeilage			Bio-Kartoffeln							
	Brötchen <sup>a</sup>								Spaghetti <sup>a</sup>	
					Nudeln <sup>a</sup>					
Essen 3							Kaiserschmarrn			
Nachspeise 1					Schoko-Pudding <sup>ebf2</sup>					
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 Emährung e.

V. (DGE) zertifiziert.

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

1 Farbstoffe | <sup>3</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) a<sup>2</sup> Roggen a<sup>3</sup> Hafer a<sup>4</sup> Dinkel | b Eier | c Fisch | d Soja | e Milch (Laktose) | f Schalenfrüchte - f1 Mandeln f2 Haselnüsse f3 Walnüsse | g Sellerie | h Senf | | 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 Produktwielfalt 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. 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!

Wichtig! Aktuelle Allergenaussage auf täglichem Lieferschein