

Schule: _____

Gesamtanzahl der Kinder: _____
- davon Anzahl Allergiker: _____
Anzahl Vegetarier: _____



Capriccio



Vom 15.12.2025 bis 19.12.2025

KW: 51



bedeutet vegetarisch



bedeutet BIO

davon Allergiker: _____

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag (letzter Schultag)! |
|-------------------|--|--|---------------|---|---|
| Vorspeisen | | | | Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi) | |
| Salate | | | | | |
| Hauptgericht 1 | Backfisch ^{ac} (Seelachs) mit Dillsoße ^d | Hähnchenfilet mit Currysoße ^d | | | Bolognese (Rind)-Soße ^g , geriebener Käse ^e |
| Hauptgericht 2 | | | | Rührei ^b mit Rahmspinat ^d | |
| Gemüse | | | | | |
| Sättigungsbeilage | Reis | | | Kartoffelpüree | |
| | | Nudeln ^a | | | Spaghetti ^a |
| Essen 3 | | | Gyrosita | | |
| Nachspeise 1 | | Stracciatella-Joghurt ^{ef2} | | | Müsliriegel ^{abef2} |
| Nachspeise 2 | | | Frisches Obst | | |

Die in grün markierten Felder entsprechen einem DGE zertifizierten Menü



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.

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 | i Sesamsamen | l Erdnüsse | n Lupinen | x Weichtiere | y Krebstiere | z Schwefeldioxid und Sulfite

Wichtig!
Aktuelle Allergenaussage
auf täglichem Lieferschein

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 verschiedene 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!