

Schule: \_\_\_\_\_

Gesamtanzahl der Kinder: \_\_\_\_\_  
- davon Anzahl Allergiker: \_\_\_\_\_  
Anzahl Vegetarier: \_\_\_\_\_



*Capriccio*

Vom 02.02.2026 bis 06.02.2026

KW: 6



bedeutet vegetarisch

bedeutet BIO

davon Allergiker \_\_\_\_\_

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeisen		Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)			Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)
Salate					
Hauptgericht 1	Gebratenes Putenfilet mit süß/saurer-Soße <sup>d</sup>		Bratwurst	Kibbelinge <sup>ca</sup> (Seelachs-Nuggets) mit Remoulade <sup>be</sup>	Geflügel-Knusperschnitzel <sup>b</sup> mit Tomaten-Paprika-Soße <sup>dg</sup>
Hauptgericht 2		Kartoffel-Bohnen-Suppe <sup>dg</sup>			
Gemüse					
Sättigungsbeilage				Bio-Kartoffeln	
	Reis	Brötchen <sup>a</sup>			
			Nudeln <sup>a</sup>		Nudeln <sup>a</sup>
Essen 3					
Nachspeise 1				Vanille-Joghurt <sup>e</sup>	
Nachspeise 2					

Die in grün markierten Felder entsprechen einem DGE zertifizierten Menü



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.

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 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 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 rezepturmässig 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!