

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

Anzahl der Kinder:  
- davon Anzahl Allergiker:  
Anzahl Vegetarier:  
\_\_\_\_\_*Capriccio*Vom 09.02.2026 bis 13.02.2026

KW: 7



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		Cevapcici mit Paprikasoße <sup>dg</sup>		Hähnchenstreifen an Tomaten-Sahne-Soße <sup>dg</sup>	
Hauptgericht 2					Kartoffel-Suppe
Gemüse					
Sättigungsbeilage		Bio-Kartoffeln			
					Mehrkornbrötchen <sup>a1a2a3j</sup>
				Nudeln <sup>a</sup>	
Essen 3	2x Kartoffelpuffer mit Apfelmus		2x Hot Dogs		
Nachspeise 1			Himbeer-Quark		
Nachspeise 2					

Die in grün markierten Felder entsprechen einem DGE zertifizierten Menue



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 | <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 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 rezepturmäß verwendeten Zutaten. In unserem Betrieb werden verschiedene Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsstufen 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!