

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

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

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



Capriccio



**Vom 23.03.2026 bis 27.03.2026**


**KW: 13**



bedeutet vegetarisch




bedeutet BIO

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeisen	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)				
Salate					
Hauptgericht 1			Hähnchenfilet mit Paprika-Soße <sup>dg</sup>		Bolognese (Rind)-Soße <sup>g</sup> , geriebener Käse <sup>e</sup>
 Hauptgericht 2		Erbseintopf <sup>fd</sup> (Kartoffelwürfel, Möhren, Lauch)		Tomaten-Kräutersoße	
Gemüse				<b>Möhren</b>	
Sättigungsbeilage		Brötchen <sup>a</sup>		Reis	Spaghetti <sup>a</sup>
			Nudeln <sup>a</sup>		
Essen 3	Kaiserschmarrn				
Nachspeise 1					
Nachspeise 2					

Die in grün markierten Felder entsprechen einem DGE zertifizierten Menue



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

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.

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 rezeptgemäß 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!**