

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

Anzahl der Kinder: \_\_\_\_\_  
Anzahl Allergiker: \_\_\_\_\_  
Anzahl Vegetarier: \_\_\_\_\_



Capriccio



**Vom 23.11.2020 bis 27.11.2020**

**KW: 48**

bedeutet vegetarisch  
 bedeutet BIO

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Vorspeisen	x	Rohkost		Rohkost	x	Rohkost	x	Rohkost		Rohkost
Salate	x	<b>Rote Beete-Salat<sup>i</sup></b>	x	Kichererbsen-Salat <sup>i</sup>	x	<b>Chinakohl-Salat<sup>i</sup></b>	x	<b>Tomatensalat<sup>i</sup></b>	x	<b>Karotten-Apfel-Salat<sup>hi</sup></b>
Hauptgericht 1	x	Bratwurst <sup>e1</sup> (Geflügel) mit Zwiebelsoße <sup>dg</sup>	x	<b>Möhren-Kartoffel-Eintopf<sup>g</sup> mit Rindfleisch-Einlage mit Vollkorn-Brot<sup>a1a2a4</sup></b>	x	Hähnchengeschnetzeltes in Tomaten-Kokos-Soße <sup>dg</sup>	x	<b>Bunter Nudel-Auflauf<sup>a1deg</sup> (Spinat, Tomaten, Zwiebeln) mit Rinderhack</b>		<b>Tomaten-Fisch-Pfanne<sup>cdg</sup> (MSC Lachs und Kabeljau) mit Hirse</b>
Hauptgericht 2	x	<b>Linsenbratling<sup>gk</sup> mit Kürbis-Ragout</b>	x	Bunter Nudel-Auflauf <sup>e</sup> (Spinat, Tomaten, Zwiebeln) mit BIO-Tofu <sup>d</sup>	x	<b>Kichererbsen-Curry<sup>dgk</sup> (Zucchini, Bambus, Kokosmilch)</b>		Rote Linsensuppe <sup>dgk</sup> mit Vollkornbrötchen <sup>a1a4j</sup>	x	Vegetarische Nuggets <sup>a</sup> in Tomaten-Feta-Soße <sup>e</sup>
Gemüse	x	<b>Kürbis-Ragout</b>				Wok-Gemüse		Paprika-Gemüse	x	<b>Brokkoli</b>
Sättigungsbeilage	x	<b>Kartoffelpüree</b>			x	Kartoffeln			x	BIO-Kartoffeln
		Vollkornnudeln <sup>a1a4</sup>			x	<b>Vollkornreis</b>			x	Basmatireis
Essen 3		Alternative: 4		Alternative: 5		Alternative: 6	x	Alternative: 7		Alternative: 8
Nachspeise 1	x	<b>Apfelkompott mit Zimtschmand<sup>e</sup></b>		Vanille-Quark <sup>e</sup> mit Spekulatius <sup>ebf</sup>	x	<b>Milchreis<sup>e</sup> mit Zimt &amp; Zucker</b>	x	<b>Birnen-Joghurt<sup>e</sup> mit Haferflocken<sup>a2</sup></b>		Haferkeks <sup>a3</sup>
Nachspeise 2		Frisches Obst	x	<b>Frisches Obst</b>		Frisches Obst		Frisches Obst		<b>Frisches Obst</b>
Menü		<b>Rote Beete-Salat<sup>i</sup>, Linsenbratling<sup>gk</sup> mit Kürbis-Ragout und Kartoffelpüree, Apfelkompott mit Zimtschmand<sup>e</sup></b>		<b>Möhren-Kartoffel-Eintopf<sup>g</sup> mit Rindfleisch-Einlage, Vollkorn-Brot<sup>a1a2a4</sup>, Frisches Obst</b>		<b>Chinakohl-Salat<sup>i</sup>, Kichererbsen-Curry<sup>dgk</sup> (Zucchini, Bambus, Kokosmilch), Milchreis<sup>e</sup> mit Zimt und Zucker</b>		<b>Tomatensalat<sup>i</sup>, Bunter-Nudel-Auflauf<sup>a1deg</sup> (Spinat, Tomaten, Zwiebeln) mit Rinderhack, Birnen-Joghurt<sup>e</sup> mit Haferflocken<sup>a2</sup></b>		<b>Karotten-Apfel-Salat<sup>hi</sup>, Tomate-Fisch-Pfanne<sup>cdg</sup> (MSC Lachs und Kabeljau) mit Hirse, Frisches Obst</b>
Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.		<b>Wir bieten auch Laktose- und Glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.</b>								
		<small>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 – a1 Weizen a2 Roggen a3 Hafer a4 Dinkel   b Eier   c Fisch   d Soja   e Milch (Laktose) - e1 Spuren von Milch   f Schalenfrüchte - f1 Mandeln f2 Haselnüsse f3 Walnüsse   g Sellerie   h Senf   i Zitrusfrüchte   j Sesamsamen - j1 Spuren von Sesamsamen   k Hülsenfrüchte   L Erdnüsse – L1 Spuren von Erdnüssen   m Korbblütler   n Lupinen</small>								
<b>Wichtig!</b> <b>Aktuelle Allergenaussage auf täglichem Lieferschein</b>		<b>Hinweis zum Haftungsausschluss:</b> 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 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. <b>Änderungen vorbehalten!</b>								