

Schule: _____

Anzahl der Kinder: _____
Anzahl Allergiker: _____
Anzahl Vegetarier: _____



Capriccio



Vom 16.11.2020 bis 20.11.2020

KW: 47

bedeutet vegetarisch
 bedeutet BIO

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeisen	x Rohkost	Rohkost	x Rohkost	Rohkost	Rohkost
Salate	Rotkohlsalat ⁱ	Couscous-Salat ^{a1i}	Krautsalat ⁱ	Kohlrabi-Radieschen-Salat ⁱ mit Kräuter-Joghurt-Dressing ^e	Gurkensalat ^{hi}
Hauptgericht 1	Hähnchenschnitzel im Knuspermantel ^{a1} mit Rahmsoße ^{dg}	Erbesen-Eintopf ^{gk} mit Geflügel-Wiener ^e und selbstgebackenes Vollkornbrot ^{a1a4}	Chili con Carne ^g (Rind) Tzaziki ^{ei}	Spaghetti ^{a1} Bolognese ^g	Fischfrikadelle ^{a1c} (MSC) mit Remoulade ^d
Hauptgericht 2	Kohlrabi-Schnitzel ^{a1b} mit Rahmsoße ^{dg}	Zucchini-Reis-Tomatenauf ^g mit Kräuterschmand ^{ei}	Chili sin Carne ^{dg} (BIO Tofu) Tzaziki ^{ei}	VollkornSPAGHETTI ^{a1a4} mit Tomaten-Gemüse-Soße ^{dg} und geriebener Käse ^e	Gemüse-Gulasch (Brokkoli, Paprika, Karotten) ^{dn}
Gemüse	x Pariser Möhren			x Brokkoli	x Buttererbsen
Sättigungsbeilage	x BIO-Kartoffeln				x Kartoffel-Gratin ^e
	x Vollkornreis		x Reis Vollkornreis	BIO-Vollkornnudeln ^{a1a4}	x Vollkornreis
Essen 3	Alternative: 10	Alternative: 11	x Alternative: 1	Alternative: 2	Alternative: 3
Nachspeise 1	x Schoko-Schmand ^e	Rote Grütze ⁱ mit Vanillesoße ^e	x Mandarinen-Quark ^{ei}	Grießpudding ^{a1e} mit Apfelmus ⁱ	Marsriegel ^{a1e1}
Nachspeise 2	Frisches Obst	x Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst
Menü	Rotkohlsalat ⁱ Kohlrabi-Schnitzel ^{a1b} mit Rahmsoße ^{dg} und BIO-Kartoffeln Schoko-Schmand ^e	Couscous-Salat ^{a1i} Erbsen-Eintopf ^{gk} mit Geflügel-Wiener ^e und selbstgebackenes Vollkornbrot ^{a1a4} frisches Obst	Krautsalat ⁱ Chili con Carne ^g (Rind) Tzaziki ^{ei} und Reis Mandarinen-Quark ^{ei}	Kohlrabi-Radieschen-Salat ⁱ mit Kräuter-Joghurt-Dressing ^e Vollkornspaghetti ^{a1a4} mit Tomaten-Gemüse-Soße ^{dg} und geriebener Käse ^e Grießpudding ^{a1e} mit Apfelmus ⁱ	Gurkensalat ^{hi} Fischfrikadelle ^{a1c} (MSC Seelachs) mit Remoulade ^b , Kartoffel-Gratin ^e und Buttererbsen frisches Obst

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

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.



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

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!