
















Eine Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten und wurde mit dem DGE-Logo ausgezeichnet.  
Basis der Zertifizierung ist der "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft.



Kd.-Nr.: ..... Name: ..... Adresse: .....

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kindergarten	<p>Kohlrabieintopf mit Hackfleisch einlage, Baguette a,f,g,k</p> 	<p>MSC Alaska Seelachsfilet mit Gartenkräuter - unpaniert - a,d,f,g,i,j,n, helle Kräutersauce a,g,a1, Vollkornreis, Salatplatte mit Tomate, Gurke, Eisberg, Möhren, Joghurt-Dressing mit Tomaten c,g,j</p> 	<p>Herzhafter Rindergulasch mit Paprika a,a1, Spätzle a,c,a1</p> 	<p>2 x Königsberger Klopse a,a1, Königsberger-Sauce a,c,f,g,i,j,a1, Salzkartoffeln 2</p> 	<p>Hühnersuppe mit Nudel-, Karotten-, Blumenkohl- und Spargeleinlage a,c,f,i,a1,4,15, Baguette a,f,g,k</p> 
Kindergarten veggì	<p>Eierpfannkuchen a,c,f,g,h,1,8,13, heiße Kirschen a,c,g,h,1</p> 	<p>Ravioli mit Tomatenfüllung a,a1, Tomaten-Basilikum-Soße a,a1</p> 	<p>Süßkartoffeltasche a,a1, Kräuterquark g</p> 	<p>Gemüsecurry mit frischen Champignons und Paprika a,c,f,g,i,a1, Reis a,f</p> 	<p>Gemüse-Frikadelle aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln und Kartoffeln a,c, Rahmsauce c,f,g,i,j,a1, Blumenkohl i, Salzkartoffeln 2</p> 
Dessert 1	<p>Obst 1 Banane, Apfel h</p> 	<p>Obst 2 Banane, Apfel, Kiwi h</p> 	<p>Salatplatte mit Tomate, Gurke, Eisberg, Möhren, Joghurt dressing g</p> 	<p>Rote-Beete-Salat</p>	<p>Rohkost 1 Möhren, Gurke, Kohlrabi</p> 
Dessert 2	<p>Fruchtjoghurt Pfirsich Maracuja g,2,9,13</p>	<p>Dessert Becher Monsterbacke e,g,h</p>	<p>Mini-Berliner a,c,e,g,k,2,3,9</p>	<p>Quarkspeise mit Himbeeren g,h</p> 	<p>Fruchtjoghurt Bratapfel g,h,9</p>



## Auflistung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene

<b>Zusatzstoffe</b>	
1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff (konserviert)
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel(n) > Süßstoff
10	koffeinhaltig
11	Alkohol
12	Formfleisch
13	mit Milchprodukt zubereitet
14	mit Nitritpökelsalz
15	mit Nitrat
16	enthält eine Phenylalaninquelle
17	chininhaltig
18	mit Azofarbstoff(en)

<b>Allergene</b>	
a	enthält Gluten
a1	enthält glutenhaltiges Getreide - Weizen
a2	enthält glutenhaltiges Getreide - Roggen
a3	enthält glutenhaltiges Getreide - Gerste
a4	enthält glutenhaltiges Getreide - Hafer
a5	enthält glutenhaltiges Getreide - Dinkel
a6	enthält glutenhaltiges Getreide - Kamut
a7	enthält glutenhaltiges Getreide - Hybridstämme davon
b	enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
c	enthält Eier und Eierzeugnisse (Eierspeisen)
d	enthält Fisch und Fischerzeugnisse
e	enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f	enthält Soja und Sojaerzeugnisse
g	enthält Milch und Milcherzeugnisse
h	enthält Schalenfrüchte
h1	enthält Schalenfrüchte - Mandel
h2	enthält Schalenfrüchte - Haselnuss
h3	enthält Schalenfrüchte - Walnuss
h4	enthält Schalenfrüchte - Cashew
h5	enthält Schalenfrüchte - Pecanuss
h6	enthält Schalenfrüchte - Paranuss
h7	enthält Schalenfrüchte - Pistazie
h8	enthält Schalenfrüchte - Macadamianuss
h9	enthält Schalenfrüchte - Queenslandnuss
i	enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j	enthält Senf und Senferzeugnisse
k	enthält Sesam und Sesamerzeugnisse
l	enthält Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg,l
m	enthält Lupinen und Lupinenerzeugnisse
n	enthält Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung, können neben den angegebenen Allergenen, in all unseren Produkten auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Stand: Juli 2018