



Speiseplan vom 9. bis 13.05.2022

	Dein Menü	Nachtisch	Rohkost / Salat
Montag	<p>Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln (2, 7)</p> <p>veg.: Sojafrikassee (2, 6, 7)</p>	Obst	
Dienstag	<p>Weißkohl-Karotten-Pfanne mit Grünkern und Naturreis (2, 7)</p>	Quarkspeise Erdbeer (2)	
Mittwoch	<p>Lachsfilet aus dem Ofen, ASC mit Kräutersoße und Hörnchen-Pasta (1a, 2, 4, 7)</p> <p>veg.: Blumenkohl-Karotten-Bratling (1a, 2, 7)</p>		Knabber-Karotten
Donnerstag	<p>Kartoffelaufbau mit Brokkoli, Karotten und Gouda überbacken (2, 7)</p>		Rotkrautsalat
Freitag	<p>Süßkartoffel-Linsensuppe dazu Vollkornbrot (1a, 2, 7)</p>	Obst	

Änderungen sind vorbehalten.



DE-ÖKO-012

Unser Catering wurde nach der Öko-VO (EG) 834/2007 zertifiziert. Wir verwenden ausschließlich biologische Lebensmittel und Zutaten. Einzige Ausnahme bildet hierbei unser Fisch, der im Rahmen einer nachhaltigen Fischerei mit MSC oder ASC Zertifizierung zum Einsatz kommt.



Unsere Menülinie hat eine DGE Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung sind die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit Ihrem Logo ausgezeichnet. Einzige Ausnahme bilden die vegetarischen Komponenten an Tagen, an denen Fisch bzw. Fleisch im Hauptgericht angeboten werden.



Allergen-Legende

1		1 Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 1a Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer
2		2 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
3		3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4		4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5		5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6		6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
7		7 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
8		8 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
9		9 Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse 9a Mandeln, 9b Haselnüsse, 9c Walnüsse, 9d Kaschunüsse, 9e Peccannüsse, 9f Paranüsse, 9g Pistazien, 9h Macadamianüsse, 9i Queenslandnüsse
10		10 Sesam und daraus gewonnene Ergebnisse
11		11 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
12		12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
13		13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14		14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

15 – Farbstoff, 16 – Geschmacksverstärker, 17 – Konservierungsstoff, 18 – Antioxidationsmittel,
19 – geschwefelt, 20 – geschwärzt, 21 – Phosphat, 22 – Süßungsmittel

Instantsoßen mit Geschmacksverstärkern, Stabilisatoren, künstlichen Aromen und Ähnliches finden bei uns keine Verwendung. Nur in wenigen Ausnahmefällen werden Convenience Produkte wie z. B. Fischstäbchen verarbeitet.

Mit Bedacht auf den Zuwachs unserer internationalen Kunden verzichten wir konsequent auf die Verarbeitung von Schweinefleisch.