



## Speiseplan vom 3. bis 07.10.2022

|                   | <b>Dein Menü</b>  | <b>Nachtisch</b> | <b>Rohkost / Salat</b>                 |
|-------------------|---|------------------|--|
| <b>Montag</b>     | <b>Feiertag</b>   |                  |  |
| <b>Dienstag</b>   | <b>Tomatencremesuppe</b><br>mit Ciabatta (1a, 2, 7)   | Obst             |  |
| <b>Mittwoch</b>   | <b>Hühnerfrikassee</b><br>mit Erbsen und runden Möhren<br>und Parboiled Reis (2, 7)<br><br><b>veg.: Gemüsefrikassee (2, 7)</b>                            |                  | Knabberkost<br>Tomate                  |
| <b>Donnerstag</b> | <b>MSC Kabeljaufilet im Tempurateig</b><br>mit Peperonatagemüse (Paprika)<br>und Vollkorn-Penne (1a, 4, 7)<br><br><b>veg.: Gemüse-Balls (1a, 3, 6, 7)</b> | Obst             |  |
| <b>Freitag</b>    | <b>Erdäpfel</b><br>(gekochte Salzkartoffeln)<br>mit Karotten-Kräuterquark (2)   |                  | Rohkostplatte mit<br>Gurke und Paprika |

### 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<br>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<br>9a Mandeln, 9b Haselnüsse, 9c Walnüsse, 9d Kaschunüsse, 9e Peccannüsse,<br>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.