

Schule: _____

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



Capriccio



Vom 06.10.2025 bis 10.10.2025

KW: 41



bedeutet vegetarisch



bedeutet BIO

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeisen	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)	Rohkost (Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)
Salate	Rotkohl-Salat ^z (Essig/Öl)	Ananas-Weißkohl-Salat ^z (Essig/Öl)	Weißer Bohnen-Salat ^z (Essig/Öl)	Blatt-Salat ^z mit Radieschen (Essig/Öl)	Gurken-Salat ^z (Essig/Öl)
Hauptgericht 1	Kartoffel-Lauchsuppe ^{dg} mit Geflügelstreifen	Hähnchenfilet mit Currysoße ^d	Fischstäbchen ^{ac} (Seelachs) mit Remoulade ^{be}	Rinder-Gulasch ^{dg} (Tomate, Paprika)	Bolognese (Rind)-Soße ^g , geriebener Käse ^e
 Hauptgericht 2	Weißer Bohnen-Kartoffelsuppe ^{dg}	Kartoffel-Kichererbsen-Ragout ^d	Möhren-Mais-Kartoffel-Bratling ^{ab} mit Kräuter-Tomatensoße	Rührei ^b mit Rahmspinat ^d	Pestosoße ^e (Kräuter, Parmesan, Olivenöl), geriebener Käse ^e
Gemüse		Möhren	Brokkoli	Gemüse	Gemüse
Sättigungsbeilage		Bio-Kartoffeln	Bio-Kartoffeln	Kartoffelpüree	
	Mehrkornbrötchen ^{a1a2a3j}	Bio-Vollkornreis	Reis	Reis	Spaghetti ^a
		Nudeln ^a	Bio-Vollkornnudeln ^a	Bio-Vollkornnudeln	
Essen 3	Alternative: 5	Alternative: 6	Alternative: 7	Alternative: 8	Alternative: 9
Nachspeise 1	Honig-Creme ^e	Stracciatella-Pudding ^{bef2}	Mango-Joghurt ^e	Erdbeer-Quark ^e	Müsliriegel ^{abef2}
Nachspeise 2	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst

Die in grün markierten Felder entsprechen einem DGE zertifizierten Menue



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

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

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 (nicht weiter gekennzeichnetes Getreide gilt als Weizen) a2 Roggen a3 Hafer a4 Dinkel | b Eier | c Fisch | d Soja | e Milch (Laktose) | f Schalenfrüchte - f1 Mandeln f2 Haselnüsse f3 Walnüsse |
g Sellerie | h Senf | j Sesamsamen | L Erdnüsse | n Lupinen | x Weichtiere | y Krebstiere | z Schwefeldioxid und Sulphite

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 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.

Änderungen vorbehalten!