

Schule: _____

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



Capriccio



Vom 27.10.2025 bis 31.10.2025

KW: 44



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	Coleslaw ^{zb} (Weißkohl, Möhren, Mayo)	Gemischter Salat ^z (Eisberg, Mais, Gurken, Paprika, Essig/Öl)	Kichererbsen-Salat ^z (Tomate, Gurke, Essig/Öl)	Gurken-Mais-Salat ^z mit Radieschen (Essig/Öl)	Bulgur-Salat ^{abz} (Tomate, Gurke, Essig/Öl)
Hauptgericht 1	Gebratenes Geflügelfilet mit süß/saurer-Soße ^d	Gulasch-Suppe ^g (Rind) mit Kartoffeln und Paprika	Currywurst (Geflügel)	Kibbelinge ^{ca} (Seelachs-Nuggets) mit Remoulade ^{be}	Geflügel-Knusperschnitzel ^b mit Tomaten-Paprika-Soße ^{dg}
 Hauptgericht 2	Brokkoli/Kartoffel-Bratling ^{ab} an Tomatensoße	Kartoffel-Erbsen-Eintopf	Veg. Currywurst ^d (Pflanzenproteine)	Veg. Nuggets ^a (Karotte, Mais, Zwiebeln) mit Paprika-Soße ^{dg}	Türkische Nudeln ^a mit Tomaten-Paprika-Soße ^{dg} und Feta ^e
Gemüse	Gemüse		Möhren	Leipziger Allerlei	Erbsen
Sättigungsbeilage	Bio-Kartoffeln		Kartoffelspalten	Bio-Kartoffeln	Bio-Kartoffeln
	Reis	Brötchen ^a	Bio-Vollkornreis	Bio-Vollkornreis	Bio-Vollkornreis
	Bio-Vollkornnudeln ^a		Nudeln ^a	Nudeln ^a	Nudeln ^a
Essen 3	Alternative: 10	Alternative: 11	Alternative: 1	Alternative: 2	Alternative: 3
Nachspeise 1	Orangen-Joghurt ^e	Bananen-Quark ^e	Heidelbeer-Creme ^e	Vanille-Joghurt ^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  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde 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 a1 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!
Wichtig! Aktuelle Allergenaussage auf täglichem Lieferschein	