

Schule: \_\_\_\_\_

Anzahl der Kinder: \_\_\_\_\_  
Anzahl Allergiker: \_\_\_\_\_  
Anzahl Vegetarier: \_\_\_\_\_



Capriccio



**Vom 15.09.2025 bis 19.09.2025**

**KW: 38**



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	Rote Beete-Apfel-Salat <sup>z</sup> (Essig/Öl)	Gemischter Salat <sup>z</sup> mit Honigdressing (Honig, Essig/Öl)	Tomaten-Salat <sup>z</sup> (Essig/Öl)	Coleslaw <sup>zb</sup> (Weißkohl, Möhren, Mayo)	Reis-Salat <sup>z</sup> (Erbsen, Mais, Paprika, Essig/Öl)
Hauptgericht 1	Tomaten-Curcuma-Soße <sup>dg</sup> mit Rinderstreifen	Hähnchen-Unterschenkel <sup>c</sup> mit fruchtiger Currysoße <sup>dgh</sup>	Hähnchen-Kartoffel-Auflauf (Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Lauch)	Weißer Bohnen-Eintopf <sup>d</sup> mit Rinderwürfeln	Fischstäbchen <sup>ac</sup> (Seelachs) mit Remoulade <sup>be</sup>
 Hauptgericht 2	Tomaten-Curcuma-Soße <sup>dg</sup> mit Feta <sup>e</sup>	Kartoffel-Kichererbsen-Ragout <sup>d</sup>	Veg. Kartoffelauflauf (Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Lauch)	Rote Linsensuppe <sup>d</sup>	Veggi-Fischstäbchen <sup>a</sup> (Gemüsebasis) mit Remoulade <sup>be</sup>
Gemüse	Blumenkohl	Gemüse	Gemüse		Erbsen-Möhren
Sättigungsbeilage	Bio-Kartoffeln	Bio-Kartoffeln	Bio-Kartoffeln		Bio-Kartoffeln
	Reis	Reis	Bio-Vollkornreis	Brötchen <sup>a</sup>	Reis
	Bio-Vollkornnudeln <sup>a</sup>	Nudeln <sup>a</sup>	Nudeln <sup>a</sup>		Bio-Vollkornnudeln
Essen 3	Alternative: 3	Alternative: 2	Alternative: 4	Alternative: 5	Alternative: 6
Nachspeise 1	Doppelkeks <sup>abef2</sup>	Bananen-Joghurt <sup>e</sup>	Karamell-Creme <sup>e</sup>	Orangen-Quark <sup>e</sup>	Müsliriegel <sup>abef2</sup>
Nachspeise 2	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst

Die in grün markierten Felder entsprechen einem DGE zertifizierten Menue



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

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.

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!**

**Wichtig!**  
**Aktuelle Allergenaussage**  
**auf täglichem Lieferschein**