

Herbstkochen

Schule: _____

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

Vom 13.10.2025 bis 17.10.2025

KW: 42

Schul-Herbstferien



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Gurkensalat	Rohkost	Salatmix mit Joghurt-Dressing ^{1e}	Rohkost
Hauptgericht 1	Spaghetti ³ Carbonara ^a	Fischstäbchen ^{3c} (Seelachs) mit Kräuter-Sahnesoße ^d und Kartoffelpüree	Knusperschnitzel ^b (Hähnchen) mit Tomaten-Paprika-Soße ^d und Nudeln ^a	Cheeseburger ^{3e} mit Wedges	Gyros-Pfanne mit Tzaziki ⁹ und Reis
Hauptgericht 2	Spaghetti ³ mit Käse-Sahne-Soße ⁹	Veggi-Fischstäbchen ³ mit Kräuter-Sahnesoße ^d und Kartoffelpüree	Gemüsebratling ^{3b} mit Tomaten-Paprika-Soße ^d und Nudeln ^a	Veggi Burger ^{3k} mit Wedges	ital. Gemüsepfanne mit Tzaziki ⁹ und Reis
Nachspeise	Karamell-Creme ⁹	Frisches Obst	Heidelbeer-Joghurt ⁹	Frisches Obst	Erdbeer-Creme ⁹
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. 					
Wichtig! Aktuelle Allergenaussage auf täglichem Lieferschein					

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 Schwefeldioxid | 6 Schwäzzungsmittel | 7 Phosphat | 8 Milcheiweiß | 12 Taurin | 13 Phenylalaninquelle | 14 Süßungsmittel

a Glutathaliges Getreide (nicht weiter gekennzeichnetes Getreide gilt als Weizen) a2 Roggen a3 Haier a4 Eier | c Fisch | d Soja | e Milch (Laktose) | f Schalenfrüchte - 11 Mandeln 12 Haselnüsse 13 Walnüsse | g Sellerie | h Senf | i Sesamsamen | L Erdnüsse | n Lupinen | x Weichteile | 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 rezeptgemäß 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 angegebenen 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!