























Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Kd.-Nr.: _____ Name: _____ Adresse: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kindergarten	Putengeschnetzeltes in Rahm-Sauce a,g,a1, Reis a,f 	2 x Nürnberger Würstchen 3,8, Bratensauce ohne Alkohol! c,f,g,i,j,a1, Sauerkraut mit Ananas a,a1, Salzkartoffeln 2  	2 x Cevapcici aus reinem Rindfleisch a,c,j,a1, Aivar-Sauce g, Reis a,f, Weißkrautsalat 	MSC Jumbo Fisch Stixx aus Seelachsfilet - paniert - a,c,d,j, Rahmspinat a,e,g,a1, Kartoffelpüree e,g,l,3,5  	Gulaschsuppe mit Kartoffel- und Paprikaeinlage a,a1,2, Baguette a,f,g,k  
Kindergarten veggi	Bunter Bohneneintopf aus weiße- grüne, und Kidneybohnen mit Paprika- und Kartoffeleinlage a,a1,2,3, 1 x Vollkornbrötchen  	Wiener-Kaiserschmarrn a,c,g,a1, Vanillesauce a,c,g,h,1 	vegetarisches Schnitzel aus Milcheiweiss - paniert - a,c,g,a1,a3,a4 , Vollkorn-Rigatoni a,a1, Tomaten-Soße mit Erbsen und Paprika  	1,5 x Süsskartoffeltasche a,a1, Kräuterquark g, Möhrensalat 	Bunte Spiralnudeln a,c,a1,1, Tomaten-Basilikum-Soße a,a1 
Dessert 1	Rohkost 1 Möhren, Gurke, Kohlrabi 	Obst 1 Banane, Apfel h 	Salatplatte mit Tomate, Gurke, Eisberg, Möhren, Joghurt dressing g 	Kohlrabi Sticks frisch 	Obst Banane, Apfel, Kiwi h 
Dessert 2	Fruchtjoghurt Erdbeer g,h,2,13 	Dessert Becher Vanille mit Sahne a,g	Mini Kuchen Kakao a,c,e,g,a1	Quarkspeise mit Himbeeren g,h 	Grießpudding a,g,a1



Auflistung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe	
1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff (konserviert)
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel(n) > Süßstoff
10	koffeinhaltig
11	Alkohol
12	Formfleisch
13	mit Milchprodukt zubereitet
14	mit Nitritpökelsalz
15	mit Nitrat
16	enthält eine Phenylalaninquelle
17	chininhaltig
18	mit Azofarbstoff(en)

Allergene	
a	enthält Gluten
a1	enthält glutenhaltiges Getreide - Weizen
a2	enthält glutenhaltiges Getreide - Roggen
a3	enthält glutenhaltiges Getreide - Gerste
a4	enthält glutenhaltiges Getreide - Hafer
a5	enthält glutenhaltiges Getreide - Dinkel
a6	enthält glutenhaltiges Getreide - Kamut
a7	enthält glutenhaltiges Getreide - Hybridstämme davon
b	enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
c	enthält Eier und Eierzeugnisse (Eierspeisen)
d	enthält Fisch und Fischerzeugnisse
e	enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f	enthält Soja und Sojaerzeugnisse
g	enthält Milch und Milcherzeugnisse
h	enthält Schalenfrüchte
h1	enthält Schalenfrüchte - Mandel
h2	enthält Schalenfrüchte - Haselnuss
h3	enthält Schalenfrüchte - Walnuss
h4	enthält Schalenfrüchte - Cashew
h5	enthält Schalenfrüchte - Pecanuss
h6	enthält Schalenfrüchte - Paranuss
h7	enthält Schalenfrüchte - Pistazie
h8	enthält Schalenfrüchte - Macadamianuss
h9	enthält Schalenfrüchte - Queenslandnuss
i	enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j	enthält Senf und Senferzeugnisse
k	enthält Sesam und Sesamerzeugnisse
l	enthält Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg,l
m	enthält Lupinen und Lupinenerzeugnisse
n	enthält Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung, können neben den angegebenen Allergenen, in all unseren Produkten auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Stand: Juli 2018