

# Speiseplan






# Capriccio



Vom **28.08.2023 bis 01.09.2023**

KW: 35

 bedeutet vegetarisch  
 bedeutet BIO

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat/Gemüse	Möhrensalat <sup>i</sup>	Farmer-Salat <sup>ib</sup> (Möhren, Sellerie, Weißkohl, Apfel, Mayo)		Tomatensalat <sup>i</sup>	Zucchini-Salat <sup>i</sup> mit Sonnenblumenkernen
Hauptgericht	Geschnetzeltes (Rind) mit Paprika-Zucchini-Tomatengemüse <sup>d</sup> und Möhren	Spaghetti <sup>a1</sup> Bolognese <sup>g</sup>	Geflügel-Knusperschnitzel <sup>ab</sup> mit Curry-Rahm-Soße <sup>d</sup>	Bunter Nudelauflauf <sup>aegk</sup> (Erbsen, Paprika) mit Kochschinken (Geflügel)	Weißer Bohnen <sup>k</sup> -Kartoffel-Eintopf 
Sättigungsbeilage	Bio-Kartoffeln		Kartoffelspalten		Brötchen <sup>a</sup>
Nachspeise	Frisches Obst	Honig-Creme <sup>e</sup>	Frisches Obst	Vanille-Pudding <sup>eb</sup>	Frisches Obst
Wir bieten auch Laktose- und Glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.					
Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurde 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 – a1 Weizen a2 Roggen a3 Hafer a4 Dinkel   b Eier   c Fisch   d Soja   e Milch (Laktose) - e1 Spuren von Milch   f Schalenfrüchte - f1 Mandeln f2 Haselnüsse f3 Walnüsse   g Sellerie   h Senf   i Zitrusfrüchte   j Sesamsamen - j1 Spuren von Sesamsamen   k Hülsenfrüchte   l Erdnüsse – L1 Spuren von Erdnüssen   m Korbblütler   n Lupinen			
<b>Wichtig!</b> <b>Aktuelle Allergenaussage</b> <b>auf täglichem Lieferschein</b>		<b>Hinweis zum Haftungsausschluss:</b> 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. <b>Änderungen vorbehalten!</b>			