

Schule: OGS Wellbachschule



Capriccio




Anzahl der Kinder: 205
Anzahl Allergiker: 3 Laktose
Anzahl Vegetarier: 1

Vom **31.10.2022 bis 04.11.2022**

KW: **44**

ⓧ bedeutet vegetarisch
Ⓣ bedeutet BIO

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeisen	140 Rohkost	140 Rohkost	140 Rohkost	140 Rohkost	140 Rohkost
Salate	X Tomate-Gurken-Salat ^t	Salatmix mit Joghurt-Dressing ^{ie}	Möhren-Apfel-Salat ^t	Bulgur-Salat ^{ai}	Mais-Paprika-Salat ^t
Hauptgericht 1	Kibbelinge ^{ca} (Seelachs-Nuggets) mit Dillsoße ^d	X Hähnchenschnitzel ^{ab} mit Tomaten-Paprika Soße ^{dg}	Bohnen-Eintopf ^{fg} mit Rindfleischeinlage	X Putengeschnetzeltes in Curry-Soße ^{dg}	X Bio-Vollkornnudeln ^a mit Schinken-Brokkoli-Sahne-Soße ^d
Hauptgericht 2	Kürbis-Kartoffel-Gratin ^{ed} ⓧ	Grünkern-Bratling ^{abd} mit Kräuterrahm-Soße ^{dg} ⓧ	X Rote Linsensuppe ^{kg} ⓧ	Blumenkohl-Schnitte ^{abd} an fruchtiger Paprikasoße ^d ⓧ	Bio-Vollkornnudeln ^a mit Brokkoli-Sahne-Soße ^d ⓧ
Gemüse	Erbsen ^k -Möhren Bio-Kartoffeln	Paprika Bio-Kartoffeln	X Brötchen ^a	Leipziger Allerlei ^k Bio-Kartoffeln	Brokkoli
Sättigungsbeilage	Reis Bio Vollkornnudeln ^a	X Bio-Vollkornreis Nudeln ^a		X Reis Nudeln ^a	
Essen 3	X Alternative: 11	Alternative: 1	Alternative: 2	Alternative: 3	Alternative: 4
Nachspeise 1	Creme ^e Butterkeks ^{ab}	Heidelbeer-Joghurt ^e	Zitronen-Kuchen ^{abei}	Karamell-Creme ^e	X Vanille-Pudding ^{eb} <i>im Becher!</i>
Nachspeise 2	X Frisches Obst	X Frisches Obst	X Frisches Obst	X Frisches Obst	Frisches Obst
 Menü	Rohkost, Kibbelinge ^{ca} (Seelachs-Nuggets) mit Dillsoße ^d , Bio-Kartoffeln, frisches Obst ⓧ	Rohkost, Grünkern-Bratling ^{abd} mit Kräuterrahm-Soße, Bio-Vollkornreis, frisches Obst ⓧ	Möhren-Apfel-Salat ^t , rote Linsensuppe ^{kg} , Brötchen ^a , Zitronen-Kuchen ^{abei} ⓧ	Bulgur-Salat ^{ai} , Blumenkohl-Schnitte ^{abd} an Paprikasoße ^d , Reis, frisches Obst ⓧ	Rohkost, Bio-Vollkornnudeln ^a mit Brokkoli-Sahne Soße ^d , 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 Milchweiß | 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

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 rezepturmäßig 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