green zebra
CATERING FÜR KINDER

02.11. – 06.11.26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü	**Vorweg.** GEMISCHTER BLATTSALAT Balsamico*8)-Dressing F **Hauptgang.** GNOCCHI BASILIKUM VEGGIE Basilikumsauce Aa,D,E,L	**Vorweg.** TOMATENCREMESUPPE D,L **Hauptgang.** SÜßE QUARKKÄULCHEN Apfelmus*3) Aa,E,L	**Vorweg.** BUNTER MAIS-PAPRIKA-SALAT F **Hauptgang.** CHILI SIN CARNE VEGGIE-STYLE Soja | Kidneybohnen | Mais | BIO-Vollkorn-Bulgur Aa,Ac,D,J,L	**Vorweg.** FRISCHER ENDIVIEN-SALAT Balsamico*8)-Dressing F **Hauptgang.** FUSILLI TOMATE-FRISCHKÄSE *VEGGIE* BIO-Fusilli Nudeln | Tomatensauce mit Frischkäse | Reibekäse Aa,D,L
Dessert	**Dessert.** FRUCHTIGER- BIO-JOGHURT	**Dessert.** OBST DES TAGES	**Dessert.** BIO-OBST DES TAGES	**Dessert.** PUDDING DESSERT

Kennzeichnung: A Glutenhaltiges Getreide (a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Chorasan/Kamut), B Schalenfrüchte (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Kaschunuss/Cashewnuss, e Pecannuss, f Paranuss, g Pistazie, h Macadamianuss, i Queenslandnuss), C Krebstiere wie Krebse, Krabben, Hummer etc., D Sellerie, E Eier, F Senf, G Fisch, H Sesam, I Erdnüsse, J Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, K Soja, L Lupinen, M Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), N Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 geschwefelt, 8 mit Nitritpökelsalz, 10 gewachst

Unsere Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

DE BW 33072 EG
BUNDESAMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

BIO
DE-ÖKO-007

DGE
DGE ZERTIFIZIERT