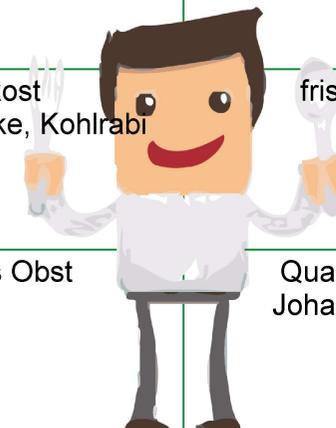


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Wir sind BIO-zertifiziert DE-ÖKO 039 und kennzeichnen alle BIO-Zutaten in unserem Speiseplan. Die Kennzeichnung bezieht sich ausschließlich auf die entsprechenden Zutaten. Eine BIO-Zutatenliste finden Sie auf der Rückseite.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schülermenü		Käsecremesuppe mit Hackfleischeinlage a,a1,g,7, Baguette a,a1 	MSC Alaska Seelachsfilet mit mediterranen Kräutern - unpaniert - d, griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse Tomaten, Gurken, Paprika und Mais g, regionale Salzkartoffeln 	Hühnerfrikassee mit BIO-Karotten, BIO-Erbesen, Spargel und Selleriewürfel a,a1,f,g,i, Vollkornreis 	Erbensuppe mit BIO-Möhren- und Knollensellerie sowie Kartoffelwürfel aus regionalem Anbau g,i, 1 x Vollkornbrötchen a1,a2,a5,k 
Schülermenü veggi		veganes Curry mit Ananas, Ingwer, BIO-Karotten, Paprika und Zucchini i, Vollkornreis 	Broccoli-Knusper-Nuggets a,a1,a3,c,f,g, Gurkensalat in Joghurt-Dressing c,g,j,2, Kartoffelpüree g 	Maccaroni-Nudelauf mit Mozzarella, BIO-Erbesen, Paprikaschoten und BIO-Tomatenwürfel a,a1,g, - Tomaten-Basilikum-Sauce a,a1,i 	BIO-Spaghetti, Linsen - Bolognese mit Zucchini und BIO-Möhren a,a1,i 
Kalt 1		Milchpudding Vanille, 1,5 % Fett g 	Fruchtjoghurt Kirsch g	Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi 	frisches Obst 
Kalt 2		frisches Obst 	frisches Obst 	frisches Obst 	Quarkspeise mit Johannisbeeren g 





Zusatzstoffe:

1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Geschmacksverstärker 5=geschwefelt 6=geschwärzt 7=gewachst 8=mit Phosphat 9=mit Süßungsmittel
10=mit Coffein

Allergene:

a=Gluten,b=Krebstiere,c=Eier,d=Fisch,e=Erdnüsse,f=Soja,g=Milch,h=Schalenfrüchte,i=Sellerie,j=Senf,k=Sesamsamen,l=Sulfite,m=Lupinen,n=Weichtiere

a1= enthält glutenhaltiges Getreide - Weizen, a2= enthält glutenhaltiges Getreide - Roggen, a3= enthält glutenhaltiges Getreide - Gerste,
a4= enthält glutenhaltiges Getreide - Hafer, a5= enthält glutenhaltiges Getreide - Hafer, a5 = enthält glutenhaltiges Getreide - Dinkel
a6= enthält glutenhaltiges Getreide - Kamut, a7= enthält glutenhaltiges Getreide - Hybridstämme davon

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

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. Zudem sind die Hersteller und Vorlieferanten nicht verpflichtet, auf etwaige Spuren hinzuweisen.

Wir übernehmen dafür ausdrücklich keine Haftung, speziell was hochgradige Allergien und insbesondere bereits die Reaktion auf Spuren betrifft.

Wir danken für Ihr Verständnis!

Bio Zutatenliste

Tomatenwürfel, Erbsen grün, Blumenkohl, Karotten gewürfelt, Karotten-Glatt-Schnitt, Spinat, Broccoli, Zwiebeln, Ravioli, Penne (nicht Vollkorn), Tortellini, Eierspätzle, Tortelloni, Linsen-Hirse-Bällchen, Spaghetti (nicht Vollkorn), Parboiled Reis, Polenta-Käse-Knusperschnitte, Eier-Omelette, Tofu Natur, Tofu-Würfel, Blumenkohl-Sticks

Schweißguth Catering GmbH
Herzogstraße 28
45881 Gelsenkirchen
Tel.: 0209-4084003
junior@schweissguth.de



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

