green zebra
CATERING FÜR KINDER

20.11. – 24.11.23

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	**Vorweg.** GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,M **Hauptgang.** VOLLKORNUDELN *VEGAN* Fruchtige Linsenbolognese Aa,D **Dessert.** FRISCHOBST	**Vorweg.** GEMISCHTER BLATTSALAT Balsamico-Dressing F,M **Hauptgang.** GEBRATENE HÄHNCHENBRUST D,M Tomatenrahmsauce | Vollkornreis **Dessert.** FRISCHOBST	**Vorweg.** GEMISCHTER BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,M **Hauptgang.** GNOCCHI Broccoli-Käsesauce Aa,D,E,M **Dessert.** SCHOKO-PUDDING M	**Hauptgang.** SCHNITZEL PANIERT *VEGGIE*, Aa,D,E,F,K,M Kartoffelpüree | Rotkohl 5) **Dessert.** FRISCHOBST	

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

DE BW 33072 EG

BUNDESAMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Für gekennzeichnete BIO-Artikel gilt die DE-ÖKO-007

DE-ÖKO-007

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

green zebra
CATERING FÜR KINDER

27.11. – 01.12.23

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	**Vorweg.** BUNTER BLATTSALAT Essig & Öl-Dressing **Hauptgang.** FISCHRAGOUT VOM SEELACHS Vollkornreis | Karottengemüse D,F,G,M **Dessert.** FRISCHOBST	**Vorweg.** BUNTER BLATTSALAT Gelbe-Orange-Karottenstreifen | Balsamico-Dressing F,M **Hauptgang.** ORIENTALISCHES LINSENDAL MIT FLADENBROT Rote Linsen | Kichererbsen | Kokosmilch Aa,D,H,K,M **Dessert.** FRISCHOBST	**Hauptgang.** VEGETARISCHES SCHNITZEL Rahmerbsen | Kartoffelpüree Aa,D,E,K,M **Dessert.** FRUCHT-JOGHURT M	**Vorweg.** ENDIVIEN-SALAT 8-Kräuter-Dressing F,M **Hauptgang**. HERBSTLICHER KARTOFFELAUFLAUF *VEGGIE* Bechamel-Sauce | Mais, Broccoli, Blumenkohl, Paprika Mit Käse Überbacken Aa,D,F,M **Dessert.** FRISCHOBST	

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

DE BW 33072 EG

BUNDESAMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Für gekennzeichnete BIO-Artikel gilt die DE-ÖKO-007

BIO nach EG-Öko Verordnung

DE-ÖKO-007

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

green zebra
CATERING FÜR KINDER

04.12. – 08.12.23

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	**Hauptgang.** SEMMELKNÖDEL *VEGGIE*Aa,M,D,E, 5) Rotkohl 5) | Rahmsauce **Dessert.** FRISCHOBST	**Vorweg.** GURKEN-SALAT Dill-Schmand-Dressing F,M **Hauptgang.** *KLASSIKER* SPÄTZLE *VEGGIE* Rahmsauce Aa,D,E,M **Dessert.** VANILLE-PUDDING M	**Vorweg.** EISBERGSALAT Radieschenstreifen | Joghurt-Dressing F,M **Hauptgang.** VOLLKORN-PENNE MIT *NAPOLI-SAUCE* *VEGGIE* Aa,D,F,M Tomatensauce | Geriebenen Käse **Dessert.** FRISCHOBST	**Vorweg.** WEISKOHLSALAT **Hauptgang.** GYROS VOM HÄHNCHEN D,M Tsatsiki | Djuvec Reis (Tomatenreis mit Erbsen) **Dessert.** FRISCHOBST	

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

DE BW 33072 EG
BUNDESAMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Für gekennzeichnete BIO-Artikel gilt die DE-ÖKO-007
DE-ÖKO-007

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