green zebra
CATERING FÜR KINDER

13.10. – 17.10.25

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	**Vorweg.** GEMISCHTER BLATTSALAT Essig-Öl-Dressing F **Hauptgang.** HACKBÄLLCHEN *GEFLÜGEL* Preiselbeerrahmsauce | Kartoffelpüree Aa,D,E,F,L **Dessert.** FRUCHT-JOGHURT L	**Vorweg.** *ROHKOST* SNACK GURKENSCHEIBEN 3/5 STÜCK PRO KIND **Hauptgang.** HÄHNCHENSCHNITZEL PANIERT Spätzle | Rahmsauce Aa,D,L **Dessert.** FRISCHOBST	**Vorweg.** BLATTSALAT Joghurt-Dressing F,L **Hauptgang.** SCHOLLENFILET *MEHLIERT* Dillsauce | Kartoffel-Karotten-Gratin Aa,D,E,G,L **Dessert.** PUDDING L	**Hauptgang.** MEXIKANISCHES CHILI CON CARNE *RIND* Rinderhackfleisch | Kidneybohnen | Mais | Bulgur Aa,D **Dessert.** FRISCHOBST	**Vorweg.** COLE SLAW-SALAT Krautsalat F,L **Hauptgang.** CURRYWURST *GEFLÜGEL*4) Geflügel Bratwurst in Scheiben| Currysauce | Kartoffelgratin D,F,L,4) **Dessert.** FRISCHOBST
Menü	**Vorweg.** MAIS-GURKEN-KIDNEY-SALAT F **Hauptgang.** KARTOFFELTASCHEN MIT FRISCHKÄSE-KRÄUTERFÜLLUNG Schnittlauchquark D,F,L **Dessert.** FRUCHT-JOGHURT L	**Vorweg.** BLUMENKOHLCREMESUPPE D,L **Hauptgang.** QUARKKÄULCHEN Apfelmus 3) Aa,E,L **Dessert.** FRISCHOBST	**Vorweg.** EISBERGSALAT Italienisches-Dressing F **Hauptgang.** GRÜNKERNBOLOGNESE Fusilli Nudeln | Tomatensauce | Kleines Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Lauch) Aa,D,L **Dessert.** PUDDING L	**Hauptgang.** VEGGIE KÖTTBULLAR Kartoffelpüree | Rotkohl5) Aa,D,E,J,L,5) **Dessert.** FRISCHOBST	**Vorweg.** GURKEN-SALAT IN RAHM F,L **Hauptgang.** *KLASSIKER* SPÄTZLE Rahmsauce Aa,D,E,L **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

Bitte beachten Sie, die Allergenkennzeichnungen können systemabhängig abweichen!

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse *(a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, e Dinkel, f Kamut oder Hybridstämme davon)*, **B** Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, **C** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse *(u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer)*, **D** Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **E** Eier und Eierzeugnisse, **F** Senf und Senferzeugnisse, **G** Fisch und Fischerzeugnisse, **H** Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, **I** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **J** Soja und Sojaerzeugnisse, **K** Lupine und Lupinenerzeugnisse, **L** Milch und Milcherzeugnisse/enthält Laktose, **M** Weichtiere und Weichtiererzeugnisse *(u. a. Muscheln, Schnecken)*

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, **2** mit Konservierungsmittel / Rauch, **3** mit Antioxidationsmittel, **4** mit Phosphat, **5** mit Süßungsmittel *(u. a. Saccarin, Cyclamat, Aspartam, Glucouno-delta-Lacton)*, **6** mit Geschmacksverstärker *(u. a. Natriumglutamat)*, **7** geschwärzt, **8** mit Schwefel, **9** mit Nitritpökelsalz *(u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz)*, **10** gewachst, **11** enthält eine Phenylalaninquelle, **12** Säuerungsmittel, **13** Stabilisatoren *(u. a. Natriumdiphosphat)*, **14** Phosphorsäure, **15** mit Milcheiweiß *(Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse)*, **16** koffeinhaltig, **17** chininhaltig, **18** enthält Schwefeldioxid u. Sulfite *(mehr als 10 mg/kg oder l)*