

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1
Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Vollkornbrot (*)	Kartoffelgratin (*)	Erbsgemüse, Rahmsauce und bio parboiled Reis (*)	Putenschnitzel natur (bio- Putenfleisch) mit Kohlrabigemüse, Rahmsauce und Salzkartoffeln (*)	Backfisch (MSC Alaskaseelachs) mit Basilikum-Tomatensauce und bio parboiled Reis (*)
MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2
Ricotta-Spinat-Lasagne (*)	🌱 Kichererbsenragout (mit Pastinake, Karotte) mit Bulgur (*)	🌱 Bio-Rigatoni mit Drachenbolognese (Soja-Bolognese) (*)	Lieblingessen: Geflügelgulasch (bio-Hühnchen) mit Paprika und bio parboiled Reis (*)	Kibbelinge (MSC Alaskaseelachs) mit Remoulade (mit bio-Joghurt) und Salzkartoffeln (*)
MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.
			🌱 Veggie-Zauberlinge mit Paprika (aus Erbsen, allergenfrei) und bio parboiled Reis (*)	Vegane Kibbelinge (aus Schwarzwurzeln) mit Remoulade (mit bio-Joghurt) und Salzkartoffeln (*)
			🌱 Veggie-Zauberlinge mit Paprika (aus Erbsen, allergenfrei) und bio parboiled Reis (*)	Vegane Kibbelinge (aus Schwarzwurzeln) mit Remoulade (mit bio-Joghurt) und Salzkartoffeln (*)
Zusatzbeilage	Zusatzbeilage	Zusatzbeilage	Zusatzbeilage	Zusatzbeilage



Wir berücksichtigen die 14 offiziellen Allergene. | DE-ÖKO-006 (A-B-Cert)

Die blaue Menülinie wurde mit dem DGE-VerpflegungsCheck überprüft und von der DGE mit dem Logo „DGEprüfte Qualität“ ausgezeichnet.

Mehr erfahren unter: www.geschmacksschatz.de/dge



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert
 Bohnensalat (*) Vanillepudding (*)	 Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika, Kohlrabi, Cherrytomate) Pflaumenjoghurt mit bio-Joghurt (*)	 Karottensalat mit bio-Apfel (*) Himbeerquark mit bio-Joghurt (*)	Salatmix mit Mais und Joghurt-Dressing (mit bio-Joghurt) (*)  Apfelmark (*)	Krautsalat (*)  Stückobst (Apfel (bio), Pflaume, Birne)
Lunch-Paket (vegetarisch)	Lunch-Paket (vegetarisch)	Lunch-Paket (vegetarisch)	Lunch-Paket (vegetarisch)	Lunch-Paket (vegetarisch)
Lunch-Paket (mit Fleisch)	Lunch-Paket (mit Fleisch)	Lunch-Paket (mit Fleisch)	Lunch-Paket (mit Fleisch)	Lunch-Paket (mit Fleisch)
Lunch-Pakete (allergenfrei)	Lunch-Pakete (allergenfrei)	Lunch-Pakete (allergenfrei)	Lunch-Pakete (allergenfrei)	Lunch-Pakete (allergenfrei)



Wir berücksichtigen die 14 offiziellen Allergene. | DE-ÖKO-006 (A-B-Cert)

Die blaue Menülinie wurde mit dem DGE-VerpflegungsCheck überprüft und von der DGE mit dem Logo „DGEprüfte Qualität“ ausgezeichnet.

Mehr erfahren unter: www.geschmacksschatz.de/dge



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

(*) Speisen mit Allergenen

Montag	HS 1	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Vollkornbrot (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, G, I, Z, 19]
	HS 2	Ricotta-Spinat-Lasagne (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, G, I, 19]
	sd	Bohnensalat (*) [1, 3, 8]
		Vanillepudding (*) [G, Z, 19]
Dienstag	HS 1	Kartoffelgratin (*) [C, G, 1, 11, 19]
	HS 2	Kichererbsenragout (mit Pastinake, Karotte) mit Bulgur (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, Z, 8]
	sd	Pflaumenjoghurt mit bio-Joghurt (*) [G, 19]
Mittwoch	HS 1	Erbsengemüse, Rahmsauce und bio parboiled Reis (*) [G, I, 8, 19]
	HS 2	Bio-Rigatoni mit Drachenbolognese (Soja-Bolognese) (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, F, Z]
	sd	Himbeerquark mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 19]
		Karottensalat mit bio-Apfel (*) [17]
Donnerstag	HS 1	Putenschnitzel natur (bio-Putenfleisch) mit Kohlrabigemüse, Rahmsauce und Salzkartoffeln (*) [G, I, 1, 3, 6, 19]
	HS 2	Lieblingsessen: Geflügelgulasch (bio-Hühnchen) mit Paprika und bio parboiled Reis (*) [I, Z, 6, 19]
	MTK vg. Akt	Veggie-Zauberlinge mit Paprika (aus Erbsen, allergenfrei) und bio parboiled Reis (*) [Z]
	sd	Apfelmark (*) [1]
		Salatmix mit Mais und Joghurt-Dressing (mit bio-Joghurt) (*) [G, 19]
Freitag	HS 1	Backfisch (MSC Alaskaseelachs) mit Basilikum-Tomatensauce und bio parboiled Reis (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, D, Z, 19]
	HS 2	Kibbelinge (MSC Alaskaseelachs) mit Remoulade (mit bio-Joghurt) und Salzkartoffeln (*) [A, C, D, G, J, Z, 1, 3, 5, 19]
	MTK vg. Akt	Vegane Kibbelinge (aus Schwarzwurzeln) mit Remoulade (mit bio-Joghurt) und Salzkartoffeln (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, J, Z, 1, 3, 5, 19]

Freitag sd Krautsalat (*) [J, Z, 1, 19]

Legende: Enthaltene Allergene

Enthaltene Allergene: [A] Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) [A 01] Gluten - [A 02] Gluten - Roggen [A 03] Gluten - Dinkel [A 04] Gluten - Gerste [A 05] Gluten - Hafer [A 06] Gluten - Kamut [C] Ei [F] Soja [G] Milch (Lactose) [I] Sellerie [J] Senf

Enthaltene Zusatzstoffe: [1] Antioxidationsmittel [3] E 420, 421, E 950 - 955, E 957, E 959, E 962, E 965 – 967 / Süßungsmittel [5] Farbstoffe [11] Natrium-, Kaliumnitrat (E 251, E252)

Eigene Kennzeichnung: [Z] Industriezucker [8] Hülsenfrüchte [17] Zitrus-Früchte [19] tierischen Ursprungs

nicht vegetarisch: [D] Fisch [6] Fleisch



Wir berücksichtigen die 14 offiziellen Allergene. | DE-ÖKO-006 (A-B-Cert)

Die blaue Menülinie wurde mit dem DGE-VerpflegungsCheck überprüft und von der DGE mit dem Logo „DGEprüfte Qualität“ ausgezeichnet.

Mehr erfahren unter: www.geschmacksschatz.de/dge



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!