

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1
🌱 Rigatoni mit Gemüsebolognese (Tomate, Zucchini, Karotte) (*)	Knusperfilet Tomate (MSC Alaskaseelachs) mit Schnittlauchsauce und bio parboiled Reis (*)	Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Salzkartoffeln (*)	Reisbällchen (Möhre und Weißkohl) mit Honig-Senfsauce und Salzkartoffeln (*)	Kartoffelgratin (*)
MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2
Spinatknödel mit Käsesauce (*)	MSC Kabeljaufilet (Maispanade) mit Ketchup und Salzkartoffeln (*)	Hühnerbrustfilet natur mit Rahmsauce und bio parboiled Reis (*)	🌱 Piraten-Eintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhren) mit Vollkornbrot (*)	Lieblingessen: Spaghetti mit Tomatensauce und italienischem Hartkäse (*)
MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.
	Quinoa-Erbсен-Frikadelle mit Schnittlauchsauce und bio parboiled Reis (*)	Linsenschnitzel mit Rahmsauce und bio parboiled Reis (*)		
Zusatzbeilage	Zusatzbeilage	Zusatzbeilage	Zusatzbeilage	Zusatzbeilage
MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert
🌱 Bunter Salat (Rote Beete, Mais, Bohnen, Kichererbsen) (*) Karamellpudding (*)	🌱 Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika, Kohlrabi, Cherrytomate) Himbeerjoghurt mit bio-Joghurt (*)	🌱 Karottensalat mit bio-Apfel (*) Kirschquark mit bio-Joghurt (*)	🌱 Blumenkohlsalat (*) 🌱 Apfelmark (*)	🌱 Gurkensalat mit Dill (*) 🌱 Stückobst (Apfel (bio), Pflaume, Birne)
Lunch-Paket (vegetarisch)	Lunch-Paket (vegetarisch)	Lunch-Paket (vegetarisch)	Lunch-Paket (vegetarisch)	Lunch-Paket (vegetarisch)



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!

Lunch-Paket (mit Fleisch)	Lunch-Paket (mit Fleisch)	Lunch-Paket (mit Fleisch)	Lunch-Paket (mit Fleisch)	Lunch-Paket (mit Fleisch)
Lunch-Paket (allergenfrei)	Lunch-Paket (allergenfrei)	Lunch-Paket (allergenfrei)	Lunch-Paket (allergenfrei)	Lunch-Paket (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	Rigatoni mit Gemüsebolognese (Tomate, Zucchini, Karotte) (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06]
	HS 2	Spinatknödel mit Käsesauce (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, I, 11, 19]
	sd	Bunter Salat (Rote Beete, Mais, Bohnen, Kichererbsen) (*) [1, 3, 8] Karamellpudding (*) [G, Z, 19]
Dienstag	HS 1	Knusperfilet Tomate (MSC Alaskaseelachs) mit Schnittlauchsauce und bio parboiled Reis (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, D, G, I, 15, 19]
	HS 2	MSC Kabeljaufilet (Maispanade) mit Ketchup und Salzkartoffeln (*) [A, A 01, D, Z, 1, 3, 15, 19]
	MTK vg. Akt	Quinoa-Erbсен-Frikadelle mit Schnittlauchsauce und bio parboiled Reis (*) [G, I, 19]
	sd	Himbeerjoghurt mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 19]
Mittwoch	HS 1	Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Salzkartoffeln (*) [I, J, 1, 6, 17, 19]
	HS 2	Hühnerbrustfilet natur mit Rahmsauce und bio parboiled Reis (*) [G, I, Z, 6, 19]
	MTK vg. Akt	Linsenschnitzel mit Rahmsauce und bio parboiled Reis (*) [G, I, 19]
	sd	Karottensalat mit bio-Apfel (*) [17] Kirschquark mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 19]
Donnerstag	HS 1	Reisbällchen (Möhre und Weißkohl) mit Honig-Senfsauce und Salzkartoffeln (*) [G, I, J, Z, 1, 8, 19]
	HS 2	Piraten-Eintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhren) mit Vollkornbrot (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, I, Z, 1, 8]
	sd	Apfelmark (*) [1] Blumenkohlsalat (*) [I, 1, 3, 9, 14]
Freitag	HS 1	Kartoffelgratin (*) [C, G, 1, 11, 19]
	HS 2	Lieblingsessen: Spaghetti mit Tomatensauce und italienischem Hartkäse (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, G, Z, 19]
	sd	Gurkensalat mit Dill (*) [1]



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!

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 [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 [9] Konservierungsstoffe [11] Natrium-, Kaliumnitrat (E 251, E252) [14] Schwefelverbindungen E 220 – 224, E 226 - 228

Eigene Kennzeichnung: [Z] Industriezucker [8] Hülsenfrüchte [15] Tomate [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!