

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1
Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen mit Blumenkohl Gemüse, Rahmsauce und bio parboiled Reis (*)	Fruchtiges Fischcurry (Lachs in einer Möhren-Apfel-Curry-Soße) mit Salzkartoffeln (*)	Rigatoni mit Rinderbolognese (*)	Gnocchi mit Karotten-Sahnesauce (*)	Brokkoligemüse, Rahmsauce und hausgemachtes Kartoffelpüree (*)
MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2
Kartoffelgratin (*)	Lachs-Spinat Lasagne (*)	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und bio parboiled Reis (*)	🌱 Kürbis-Kartoffel-Gulasch Eintopf mit grünen Erbsen mit Vollkornbrot (*)	🌱 Lieblingessen: Penne mit Tomatensauce (*)
MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.
	🌱 Mildes Gemüsecurry (Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli und Karotten) mit bio parboiled Reis (*)	🌱 Rigatoni mit Tomaten-Basilikumsauce (*)		
Zusatzbeilage	Zusatzbeilage	Zusatzbeilage	Zusatzbeilage	Zusatzbeilage
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise



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
 Gurkensalat mit Dill (*) Mandarine-Mascarpone-Creme (*)	 Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika, Kohlrabi, Cherrytomate) Naturjoghurt (mit bio-Joghurt) mit Schokostreuseln (*)	 Karottensalat mit bio-Apfel (*) Pflaumen-Zimtquark mit bio-Joghurt (*)	 Salatmix mit Orangen-Dressing (*) Heidelbeerjoghurt mit bio-Joghurt (*)	 Cowboysalat (mit Mais und Bohnen) (*)  Stückobst (Apfel (bio), Banane, 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-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	Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen mit Blumenkohlgemüse, Rahmsauce und bio parboiled Reis (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, I, 19]
	HS 2	Kartoffelgratin (*) [C, G, 1, 11, 19]
	sd	Gurkensalat mit Dill (*) [1]
		Mandarine-Mascarpone-Creme (*) [G, Z, 19]
Dienstag	HS 1	Fruchtiges Fischcurry (Lachs in einer Möhren-Apfel-Curry-Soße) mit Salzkartoffeln (*) [D, I, 1, 17, 19]
	HS 2	Lachs-Spinat Lasagne (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, D, G, Z, 19]
	MTK vg. Akt	Mildes Gemüsecurry (Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli und Karotten) mit bio parboiled Reis (*) [8]
	sd	Naturjoghurt (mit bio-Joghurt) mit Schokostreuseln (*) [G, Z, 19]
Mittwoch	HS 1	Rigatoni mit Rinderbolognese (*) [A, Z, 6, 19]
	HS 2	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und bio parboiled Reis (*) [G, I, J, 6, 19]
	MTK vg. Akt	Rigatoni mit Tomaten-Basilikumsauce (*) [A, Z]
	sd	Karottensalat mit bio-Apfel (*) [17]
Donnerstag		Pflaumen-Zimtquark mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 19]
	HS 1	Gnocchi mit Karotten-Sahnesauce (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, G, I, 19]
	HS 2	Kürbis-Kartoffel-Gulasch Eintopf mit grünen Erbsen mit Vollkornbrot (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, I, Z, 1, 8]
	sd	Heidelbeerjoghurt mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 19]
Freitag		Salatmix mit Orangen-Dressing (*) [J, Z, 17]
	HS 1	Brokkoligemüse, Rahmsauce und hausgemachtes Kartoffelpüree (*) [G, I, 1, 19]
	HS 2	Lieblingsessen: Penne mit Tomatensauce (*) [A, Z]
	sd	Cowboysalat (mit Mais und Bohnen) (*) [Z, 3, 8, 17]



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 [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!