

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1
Rinderfrikadelle mit Rahmsauce und bio parboiled Reis (*)	Kartoffel-Kürbisgratin (*)	Farfalle mit Lachs-Spinatsauce (MSC Wildlachsfiletwürfel) (*)	🌱 Gemüse-Chili (Paprika, Kidneybohnen und Mais) mit bio parboiled Reis (*)	🌱 Falafel (aus Kichererbsen) mit Tomatensauce und Bulgur (*)
MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2
Kartoffelsuppe (Pastinake, Karotte) mit Putenwienerle und Vollkornbrot (*)	Fusilli mit grüner Pesto-Sahnesauce (*)	Kibbelinge (MSC Alaskaseelachs) mit Remoulade (mit bio-Joghurt) und Salzkartoffeln (*)	Lieblingessen: Vegetarische Bratwurst (aus Pilzen) mit Ketchup und Salzkartoffeln (*)	Schupfnudeln mit Zucchini-Frischkäsesauce (*)
MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.
Quinoa-Erbesen-Frikadelle mit Rahmsauce und bio parboiled Reis (*)		Farfalle mit Spinatsauce (*)		
Zusatzbeilage	Zusatzbeilage	Zusatzbeilage	Zusatzbeilage	Zusatzbeilage
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert
🌱 Blumenkohlsalat (*) Karamellpudding (*)	Eisbergsalat mit Zitronen-Joghurtdressing (mit bio-Joghurt) (*) Himbeerjoghurt mit bio-Joghurt (*)	🌱 Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika, Kohlrabi, Cherrytomate) Mandarinenquark mit bio-Joghurt (*)	🌱 Bauernsalat (Gurke, Karotte, Paprika, Mais, Kidneybohnen) (*) 🌱 Pfirsichkompott (*)	Karottensalat (*) 🌱 Stückobst (Apfel (bio), Pflaume, Birne)



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 (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)



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	Rinderfrikadelle mit Rahmsauce und bio parboiled Reis (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, I, Z, 6, 8, 19]
	HS 2	Kartoffelsuppe (Pastinake, Karotte) mit Putenwienlerle und Vollkornbrot (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, I, J, Z, 1, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 19]
	MTK vg. Akt	Quinoa-Erbesen-Frikadelle mit Rahmsauce und bio parboiled Reis (*) [G, I, 19]
	sd	Blumenkohlsalat (*) [I, 1, 3, 9, 14] Karamellpudding (*) [G, Z, 19]
Dienstag	HS 1	Kartoffel-Kürbisgratin (*) [C, G, 1, 11, 19]
	HS 2	Fusilli mit grüner Pesto-Sahnesauce (*) [A, G, H, H 01, H 02, H 03, H 04, H 05, H 06, H 07, H 08, H 09, 19]
	sd	Eisbergsalat mit Zitronen-Joghurtdressing (mit bio-Joghurt) (*) [G, 17, 19] Himbeerjoghurt mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 19]
Mittwoch	HS 1	Farfalle mit Lachs-Spinatsauce (MSC Wildlachsfiletwürfel) (*) [A, D, G, 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	Farfalle mit Spinatsauce (*) [A, G, I, 19]
	sd	Mandarinenquark mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 17, 19]
Donnerstag	HS 1	Gemüse-Chili (Paprika, Kidneybohnen und Mais) mit bio parboiled Reis (*) [Z, 8]
	HS 2	Lieblingssessen: Vegetarische Bratwurst (aus Pilzen) mit Ketchup und Salzkartoffeln (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, Z, 1, 3, 15, 19]
	sd	Bauernsalat (Gurke, Karotte, Paprika, Mais, Kidneybohnen) (*) [1, 8] Pfirsichkompott (*) [Z]
Freitag	HS 1	Falafel (aus Kichererbsen) mit Tomatensauce und Bulgur (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, Z]
	HS 2	Schupfnudeln mit Zucchini-Frischkäsesauce (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, I, 1, 19]

Freitag sd Karottensalat (*) [1, 17, 19]

Legende: Enthaltene Allergene

Enthaltene Allergene: [A] Glutenhaltiges 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) [H] Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) [H 01] Mandeln - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [H 02] Haselnuss - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [H 03] Walnuss - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [H 04] Cashewnuss - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [H 05] Pecanuss - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [H 06] Paranuss - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [H 07] Macademianuss - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [H 08] Queenslandnuss - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [H 09] Pistazie - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [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 [7] Geschmacksverstärker [9] Konservierungsstoffe [11] Natrium-, Kaliumnitrat (E 251, E 252) [12] Natrium-, Kaliumnitrit (E 249, E 250) [13] Phosphatverbindungen E 338 - 341, E 450 - 452 [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!