

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1
Neu: Seelachs (MSC Alaskaseelachs-Würfel) mit Tomaten-Gemüse und bio parboiled Reis (*)	Rigatoni mit grüner Krokodil-Sauce (Zucchini-Sahnesauce) (*)	Lasagne Rinderbolognese (*)	Gnocchi mit Kürbis-Sahne Sauce (*)	Kartoffel-Spinatgratin (*)
MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2
Fischfrikadelle (MSC Alaskaseelachs) mit Remoulade (mit bio-Joghurt) und Salzkartoffeln (*)	Lieblingessen: Spinatknödel mit Käsesauce (*)	Geflügelgulasch (Hühnchen) mit Paprika und bio parboiled Reis (*)	🌱 Erbseneintopf (mit Karotten und Kartoffeln) mit Vollkornbrot (*)	Penne mit Karotten-Sahne-Sauce (*)
MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.
🌱 Ratatouille (Aubergine, Paprika, Zucchini) mit bio parboiled Reis		Gemüselasagne (mit Karotten, Tomaten, Zucchini) (*)		
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert
🌱 Rote Beete-Salat mit Kichererbsen (*) Buttermilchdessert Heidelbeer (*)	🌱 Rotkohlsalat mit Bio-Äpfel (*) 🌱 Äpfelmark (*)	🌱 Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika, Kohlrabi, Cherrytomate) Erdbeerquark mit bio-Joghurt (*)	🌱 Eisbergsalat mit French Dressing (*) Birnenjoghurt mit bio-Joghurt (*)	🌱 Gurkensalat (*) 🌱 Stückobst (Äpfel (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)
---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------



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	Neu: Seelachs (MSC Alaskaseelachs-Würfel) mit Tomaten-Gemüse und bio parboiled Reis (*) [D, 19]
	HS 2	Fischfrikadelle (MSC Alaskaseelachs) mit Remoulade (mit bio-Joghurt) und Salzkartoffeln (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, D, F, G, J, Z, 1, 3, 5, 19]
	sd	Buttermilchdessert Heidelbeer (*) [G, Z, 19] Rote Beete-Salat mit Kichererbsen (*) [3, 8, 17]
Dienstag	HS 1	Rigatoni mit grüner Krokodil-Sauce (Zucchinirahmsauce) (*) [A, G, I, 19]
	HS 2	Lieblingsessen: Spinatknödel mit Käsesauce (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, I, 11, 19]
	sd	Apfelmark (*) [1] Rotkohlsalat mit Bio-Apfel (*) [L, 5, 9, 14]
Mittwoch	HS 1	Lasagne Rinderbolognese (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, G, I, 6, 15, 19]
	HS 2	Geflügelgulasch (Hühnchen) mit Paprika und bio parboiled Reis (*) [I, Z, 6, 19]
	MTK vg. Akt	Gemüselasagne (mit Karotten, Tomaten, Zucchini) (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, I, 19]
Donnerstag	sd	Erdbeerquark mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 19]
	HS 1	Gnocchi mit Kürbis-Sahne Sauce (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, G, I, 19]
	HS 2	Erbseneintopf (mit Karotten und Kartoffeln) mit Vollkornbrot (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, I, Z, 1, 8]
Freitag	sd	Birnenjoghurt mit bio-Joghurt (*) [G, 19] Eisbergsalat mit French Dressing (*) [J, Z, 1]
	HS 1	Kartoffel-Spinatgratin (*) [C, G, 1, 11, 19]
	HS 2	Penne mit Karotten-Sahne-Sauce (*) [A, G, I, 19]
	sd	Gurkensalat (*) [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] 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 [F] Soja [G] Milch (Lactose) [I] Sellerie [J] Senf [L] Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l

Enthaltene Zusatzstoffe: [1] Antioxidationsmittel [3] E 420, 421, E 950 - 955, E 957, E 959, E 962, E 965 – 967 / Süßungsmittel [5] Farbstoffe [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!