

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1
Mexikanisches Chili con Carne (Bohnen, Mais, mildes Rind) mit Salzkartoffeln (*)	Kartoffel-Lachsgratin (mit MSC Alaskaseelachs Würfeln) (*)	🌱 Fusilli mit Gemüsebolognese (Tomate, Zucchini, Karotte) (*)	Salzkartoffeln mit Kräuterquark (mit bio-Joghurt) (*)	Gemüseschnitzel (Erbsen, Blumenkohl, Karotte) mit Brokkoligemüse, Rahmsauce und bio Reis (*)
MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2
Lieblingssessen: Hähnchen Cordon Bleu mit Rahmsauce und bio parboiled Reis (*)	Lachs-Spinat Lasagne (*)	🌱 Rote Linsen in Kokos-Currysauce mit Gemüse (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl) und Bulgur (*)	Hausgemachter Milchreis mit Zimt & Zucker (*)	🌱 Rigatoni mit Tomatensauce (*)
MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.
🌱 Vegetarisches Chili (Tomate, Paprika, Karotte, Kidney Bohnen) mit Salzkartoffeln (*)	Ricotta-Spinat-Lasagne (*)			
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
			Vorsuppe zur Süßspeise: Halloween-Zaubertrank (Cremesuppe aus: Kürbis, Kartoffeln) mit Vollkornbrot (*)	



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
Krautsalat (*) Vanillepudding (*)	 Cowboysalat (mit Mais und Bohnen) (*) Apfeljoghurt (zuckerreduziert) mit bio-Joghurt (*)	 Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika, Kohlrabi, Cherrytomate) Brombeerquark mit bio-Joghurt (*)	 Salatmix mit Essig & Öl-Dressing (*) Naturjoghurt (mit bio-Joghurt) mit Butterkeks (*)	Chinakohl-Karottensalat (*)  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)



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	Mexikanisches Chili con Carne (Bohnen, Mais, mildes Rind) mit Salzkartoffeln (*) [Z, 1, 6, 8, 19]
	HS 2	Lieblingsessen: Hähnchen Cordon Bleu mit Rahmsauce und bio parboiled Reis (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, I, 1, 6, 9, 12, 13, 19]
	MTK vg. Akt	Vegetarisches Chili (Tomate, Paprika, Karotte, Kidney Bohnen) mit Salzkartoffeln (*) [Z, 1, 8]
	sd	Krautsalat (*) [J, Z, 1, 19] Vanillepudding (*) [G, Z, 19]
Dienstag	HS 1	Kartoffel-Lachsgratin (mit MSC Alaskaseelachs Würfeln) (*) [C, D, G, 1, 11, 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	Ricotta-Spinat-Lasagne (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, G, I, 19]
	sd	Apfeljoghurt (zuckerreduziert) mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 19] Cowboysalat (mit Mais und Bohnen) (*) [Z, 3, 8, 17]
Mittwoch	HS 1	Fusilli mit Gemüsebolognese (Tomate, Zucchini, Karotte) (*) [A]
	HS 2	Rote Linsen in Kokos-Currysauce mit Gemüse (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl) und Bulgur (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, 8]
	sd	Brombeerquark mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 19]
Donnerstag	HS 1	Salzkartoffeln mit Kräuterquark (mit bio-Joghurt) (*) [G, 1, 19]
	HS 2	Hausgemachter Milchreis mit Zimt & Zucker (*) [G, Z, 19]
	Vorspeise	Vorsuppe zur Süßspeise: Halloween-Zaubertrank (Cremesuppe aus: Kürbis, Kartoffeln) mit Vollkornbrot (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, G, I, Z, 1, 19]
	sd	Naturjoghurt (mit bio-Joghurt) mit Butterkeks (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, Z, 19] Salatmix mit Essig & Öl-Dressing (*) [L, Z, 1, 5, 9, 14]
Freitag	HS 1	Gemüseschnitzel (Erbsen, Blumenkohl, Karotte) mit Brokkoligemüse, Rahmsauce und bio Reis (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A

	06, G, I, 19]
HS 2	Rigatoni mit Tomatensauce (*) [A, Z]
sd	Chinakohl-Karottensalat (*) [J, Z, 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) [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) [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 [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!