

Wochenmenü

KW 12, 18.03.2024 - 22.03.2024

Schule am Buschweg 12 Uhr

Kinder-Cater GmbH
 Petra M. Gobelius
 Voltastraße 3
 50129 Bergheim
 e-Mail: office@kinder-cater.com
 Tel.: +49(0)2271 - 46703-0



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hühnerfrikassee (Erbsen und Spargel) mit Reis 1, d, e	Sojaschnitzel mit Backofen - Rösti und Paprikasoße a, a1, b, d, e, i, l	Kutterfrikadelle mit Kartoffeln und Kohlrabi in Rahm a, a1, d, e, i, l	Pasta mit Tomaten - Basilikum - Soße 1, a, a1	Fusilli - Käse - Gratin mit Salat 1, 2, 3, 5, 13, a, a1, d, e, l, m
Valess - Frikassee (Erbsen Spargel) mit Reis 1, a, a1, a4, b, d, e	Milchpudding Butterkeks	Brokkoli - Nuss - Karree mit Kartoffeln und Kohlrabi in Rahm a, a1, a4, c, d, e, k, k1, k2		Becherpudding (Grieß) a, a1, d

Da wir mit natürlichen Zutaten arbeiten, können wir produktionsbedingt Kreuzkontaminationen leider nicht ausschließen. Trotz größter Sorgfalt können Angaben zu den einzelnen Menüs leider noch nicht vollständig sein. Aus organisatorischen Gründen können auch kurzfristig Rohstoffe ausgetauscht werden. Informieren Sie sich bitte daher immer im aktuellen Online-Speiseplan. Das sollten Sie wissen: Wir verwenden ausschließlich Produkte ohne Geschmacksverstärker! · Unser Käse ist handelsüblicher Gouda (max. 45% Fett) · Wir bevorzugen fettarme Milchprodukte (Milch, Pudding, Natur-Quark und -Joghurt) · Wir verwenden Rapsöl, jodiertes Speisesalz und Parboiled-Reis Kennzeichnung: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 5=geschwefelt, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 13=Nitritsalz, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a3=Roggen, a4=Hafer, a6=Gerste, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch einschließlich Lactose, e=Sellerie, f=Sesam, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite

L Lunchpaket

Wochenmenü

18.03.2024 - 22.03.2024

Schule am Buschweg 12 Uhr

Kinder-Cater GmbH
Petra M. Gobelius
Voltastraße 3
50129 Bergheim
e-Mail: office@kinder-cater.com
Tel.: +49(0)2271 - 46703-0



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 18.03.2024 - 22.03.2024

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, 13=Nitritsalz, 14=Chinin, 15=Koffein, 16=Taurin, 17=Alkohol, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch einschließlich Lactose, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

18.03.2024, Menü B, Hühnerfrikassee (Erbsen und Spargel) mit Reis * Hühnerfrikassee (Erbsen und Spargel): d,e * Reis : 1 (austauschbar: Vollkornreis: 1)

18.03.2024, Menü C, Valess-Frikassee (Erbsen Spargel) mit Reis * Reis : 1 (austauschbar: Vollkornreis: 1) * Valess-(Erbsen+Spargel): a,a1,a4,b,d,e

19.03.2024, Menü D, Sojaschnitzel mit Backofen-Rösti und Paprikasoße * Backofen Rösti: keine * Paprika-Tomatensoße: e,l * Sojaschnitzel: a,a1,b,d,j

20.03.2024, Menü B, Kutterfrikadelle mit Kartoffeln und Kohlrabi in Rahm * Kartoffeln: keine * MSC Kutterfrikadelle: a,a1,d,i,l * Rahm-Kohlrabi : d,e

20.03.2024, Menü C, Brokkoli-Nuss-Karree mit Kartoffeln und Kohlrabi in Rahm * Broccoli-Nuss-Karree: a,a1,a4,c,e,k1,k2 * Kartoffeln: keine * Rahm-Kohlrabi : d,e

21.03.2024, Menü D, Pasta mit Tomaten-Basilikum-Soße * Pasta: 1, a,a1 (austauschbar: Vollkornnudeln: 1, a,a1,b) * Tomaten-Basilikum-Soße: keine

22.03.2024, Menü D, Fusilli-Käse-Gratin mit Salat * Dressing: 3,5, l,m * Fusilli-Käse Gratin: 1,2,3,13, a,a1,d,e * Salat (MS Rock 40): keine

22.03.2024, Becherpudding (Grieß) * Becherpudding (Grieß): a,a1,d