Kids-Catering
Lecker & gesund

SPEISEKARTE | 01.04.– 05.04.2024| KW 14

Wooks
Kids - und Schulcatering

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	Ostermontag	Rinderfrikadelle mit Blumenkohl in Rahm dazu Drillinge und Bratensoße ~ Birne a1,a3,b,c,d,h,j	Vollkorn Spiralnudeln mit Karotten-Linsen-Bolognese dazu geriebenen Käse ~ Apfel 1,2,c	Pellkartoffeln mit Brokkoli, Möhren und Erbsen dazu Kräuterquark ~ Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße 1,c,d,h,i,j	Gurkensalat süß-sauer ~ Schlemmerfilet Bordelaise (Seelachsflet) mit Drillingen und Petersiliensoße a1,c,e
Trend Menü	Ostermontag	Frühlingsrolle auf Reis mit Gemüsestreifen dazu süß-saure Soße a1,b,d	Gebackene Hähnchenkeule mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Bratensoße a1,a3,b,c,d,h,j	2 Stück Hot Dog zum Selberbauen mit Majo, Ketchup, Röstzwiebeln und Gurken 1,2,3,8,9,a1,b,c,d,h,i,j,m	Hähnchenbrust paniert mit Röstkartoffeln dazu gemischter Salat und Cocktaildip 1,b

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln
Allergene: a1=Weizen, a3 = Gerste, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose , d = Sellerie, e = Fisch, g1 = Mandeln, g2 = Haselnüsse, g3 = Walnüsse, g4 = Kaschunüsse, g5 = Pecannüsse, g6 = Paranüsse, g7 = Pistazien, g8 = Macadamianüsse, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, m= Lupine

Reis und Nudeln (außer Lasagneplatten, Tortellini, Spätzle) verwenden wir aussschlichlich in Bio Qualität. Bio Zertifizierung durch DE-ÖKO-039

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem “DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder” sowie dem “DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung” und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als Menülinie zertifiziert.