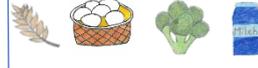
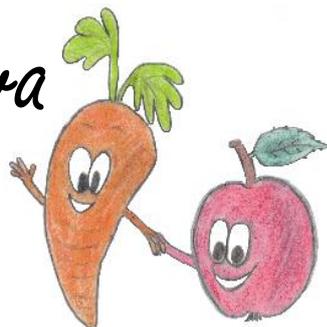


Das kommt diese Woche auf den Teller

<p><u>Montag</u></p> 	<p>Truthahngulasch mit Rahmsoße und Bio-Salzkartoffeln</p> <p>Frisches Obst</p>	 <p>(g)</p>
<p><u>Dienstag</u></p> 	<p>Bio-Penne mit Bio-Paprikasoße und Reibkäse</p> <p>Pfirsichkompott</p>	 <p>(a1,g)</p>
<p><u>Mittwoch</u></p> 	<p>Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kartoffelpüree und Bio-Tomatendip</p> <p>Karotten-Sellerie-Apfel-Rohkost</p>	 <p>(a1,g,i)</p>
<p><u>Donnerstag</u></p> 	<p>Hähnchenbrust in BBQ-Soße mit Bio-Risi-Bisi</p> <p>Bio-Knusperjoghurt</p>	 <p>(g)</p>
<p><u>Freitag</u></p> 	<p>Vegetarische Maultaschen mit Bio-Gemüse und Bio-Vollkornbrötchen</p> <p>Bio-Vanillequark</p>	 <p>(a1,c,g)</p>

Culina Nova



Mittagessen für Kinder

Kalenderwoche 20

vom 12.05. bis 16.05.2025

Kontrollstellennummer DE-ÖKO-006



Änderungen vorbehalten! Wir verwenden ausschließlich Puten-, Hähnchen-, Rind- oder Kalbfleisch!!!

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen nach § 9Abs. 1 bis 5 ZzUV

1)Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Milcheiweiß 7) Schwefeldioxid 8) Süßungsmittel 9) enthält eine Phenylalaninquelle
10)gewachst 11) Nitritpökelsalz 12) Aroma. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Allergene: a1, a2,a3 a4)Gluten, b)Krebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch, h)Schalenfrüchte, h1)Mandeln, h2)Haselnüsse, h3)Walnüsse, h4)Kaschunüsse, h5)Pecannüsse, h6)Paranüsse, h7)Pistazien, h8)Macadamianüsse, i)Sellerie, j)Senf, k)Sesam,