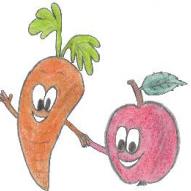


# Das kommt diese Woche auf den Teller



<u>Montag</u>	<b>Blumenkohlcremesuppe</b>  <b>Schupfnudeln mit Bio-Zimtzucker</b> und <b>Bio-Apfelmus</b>	(a1,g)
<u>Dienstag</u>	<b>Hähnchengulasch in Paprikasoße</b>  <b>mit Bio-Konfettireis</b>  <b>Bio-Knusperjoghurt</b>	(i,g,a1)
<u>Mittwoch</u>	<b>Fischküchle mit Bio-Salzkartoffeln</b>  <b>und Bio-Remoulade</b>  <b>Bio-Grießpudding mit Fruchtsoße</b>	(d,a1,c,g)
<u>Donnerstag</u>	<b>Bio-Penne „Bolognese“ mit Bio-Rindfleisch</b>  <b>und Bio-Gemüse, Reibkäse</b>  <b>Schokodonut</b>	(a1,i,g)
<u>Freitag</u>	<b>Allgäuer Kässpätzle aus Bio-Spätzle</b>  <b>mit Röstzwiebeln</b>  <b>Frisches Obst</b>  <u><b>Grün gekennzeichnete Speisen sind zu 100% Bioqualität</b></u> <u><b>incl. aller Gewürze, Fette und Säuerungsmittel</b></u>	(a1,c)

*Culina Nova*

Mittagessen für Kinder

Kalenderwoche 03

vom 12.01. bis 16.01.2026



Kontrollstellennummer DE-ÖKO-006

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

**Kenntlichmachung von Zusatzstoffen nach § 9 Abs. 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,