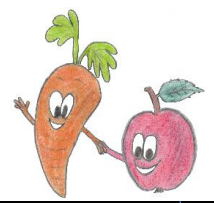


# Das kommt diese Woche auf den Teller



<u>Montag</u>	<p>Geflügelbratwurst mit Bratensoße und <b>Bio-Salzkartoffeln</b> <b>Bio-Fruchtjoghurt</b></p>	 (g)
<u>Dienstag</u>	<p>Hähnchengulasch „Döner Art“ mit <b>Bio-Bulgur</b> Gemischter Salat</p>	 (a1)
<u>Mittwoch</u>	<p>Paniertes Dorschfilet mit <b>Bio-Remoulade</b> und Kartoffelsalat aus <b>Bio-Kartoffeln</b> Frisches Obst</p>	 (d,a1c,i,j)
<u>Donnerstag</u>	<p><b>Bio-Fusilli</b> mit <b>Bio-Tomatensoße</b> und Reibkäse Buttermilchdessert</p>	 (a1,g)
<u>Freitag</u>	<p><b>Bio-Gemüsecremesuppe</b> mit <b>Bio-Roggensemmel</b> Milchreis mit Zimtucker <u>Grün gekennzeichnete Speisen sind zu 100% Bioqualität</u> <u>incl. aller Gewürze, Fette und Säuerungsmittel</u></p>	 (i,g,a1,a2)

*Culina Nova*



Mittagessen für Kinder

Kalenderwoche 06

vom 02.02. bis 06.02.2026

Kontrollstellennummer DE-ÖKO-006

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

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen nach § 9 Abs. 1 bis 5 ZzulV**

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,