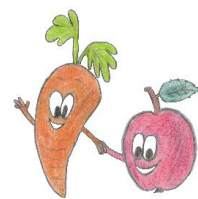


Das kommt diese Woche auf den Teller



<u>Montag</u>	Seelachsfilet im Backteig mit Bio-Remoulade und Bio-Salzkartoffeln Karotten-Sellerie-Apfel-Rohkost	(d,a1,c,j,i)
<u>Dienstag</u>	Nudelpfanne aus Bio-Farfalle, Hähnchenstreifen und Bio-Gemüse, Bratensoße Mini-Amerikaner	(a1,i,c)
<u>Mittwoch</u>	Kartoffelsuppe mit Bio-Gemüse Kaiserschmarren mit Bio-Apfelmus und Bio-Zimtucker	(i,a1,c,g)
<u>Donnerstag</u>	Schnitzel in Rahmsoße mit Bio-Gemüse-Bulgur Karamellpudding	(g,i,a1)
<u>Freitag</u>	Maultaschensuppe mit Mini-Gemüsemaultaschen und Bio-Gemüsebrühe, Bio-Brötchen Stracciatella-Joghurt <u>Grün gekennzeichnete Speisen sind zu 100% Bioqualität</u> <u>incl. aller Gewürze, Fette und Säuerungsmittel</u>	(a1,c,i,g)

Culina Nova



Mittagessen für Kinder

Kalenderwoche 31

vom 27.07. bis 31.07.2026

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,