






















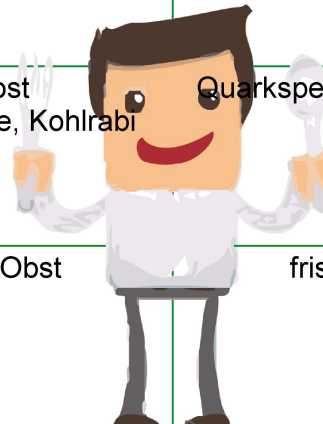


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Loge entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Wir sind BIO-zertifiziert DE-ÖKO 039 und kennzeichnen alle BIO-Zutaten in unserem Speiseplan. Die Kennzeichnung bezieht sich ausschließlich auf die entsprechenden Zutaten. Eine BIO-Zutatenliste finden Sie auf der Rückseite.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schülermenü	vegetarische Graupensuppe mit Kartoffeleinlage aus regionalem Anbau, BIO-Möhren und Knollensellerie a,c,h,i, 1 X Vollkornbrötchen a1,a2,a5,k  	Herzhafter Rindergulasch mit Paprika, BIO-Penne-Nudeln a  	Vollkorn-Rigatoni a,a1,c, Rattatouille - Zucchini, Aubergine, Paprika in Tomatensauce - 	Putengeschnetzeltes "Gyros"- Art mit Mais und Paprika, Basmati-Reis 	 
Schülermenü veggi	Capri-Salat, Pasta, Salat, Reis, Gemüse, Suppe 	Salatkartoffel-Schnitzwerk 	Schinken-Kohl-Panier  	Putenschnitzwerk  	Tomatencremesuppe mit BIO-Tomatenwürfel- und BIO-Reiseinlage a,a1,g, Baguette a,a1 
Kalt 1	 1,5 % Fett a,a1,g	Salatplatte mit Tomate, Gurke, Eisberg, Möhren, Joghurt-Dressing mit Tomaten g,i 		Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi 	Quarkspeise mit Erdbeeren g,h 
Kalt 2	frisches Obst 	Joghurt Stracciatella f,g	Mini-Berliner a,c,g	frisches Obst 	frisches Obst 



Allergeninformationen finden Sie auf der Rückseite.



## Zusatzstoffe:

1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Geschmacksverstärker 5=geschwefelt 6=geschwärzt 7=gewachst 8=mit Phosphat 9=mit Süßungsmittel 10=mit Coffein

## Allergene:

a=Gluten,b=Krebstiere,c=Eier,d=Fisch,e=Erdnüsse,f=Soja,g=Milch,h=Schalenfrüchte,i=Sellerie,j=Senf,k=Sesamsamen,l=Sulfite,m=Lupinen,n=Weichtiere

a1= enthält glutenhaltiges Getreide - Weizen, a2= enthält glutenhaltiges Getreide - Roggen, a3= enthält glutenhaltiges Getreide - Gerste, a4= enthält glutenhaltiges Getreide - Hafer, a5= enthält glutenhaltiges Getreide - Hafer, a5 = enthält glutenhaltiges Getreide - Dinkel a6= enthält glutenhaltiges Getreide - Kamut, a7= enthält glutenhaltiges Getreide - Hybridstämme davon

h1= enthält Schalenfrüchte - Mandel, h2= enthält Schalenfrüchte - Haselnuss, h3= enthält Schalenfrüchte - Walnuss, h4= enthält Schalenfrüchte - Cashew h5= enthält Schalenfrüchte - Pecanuss, h6= enthält Schalenfrüchte - Paranuss, h7= enthält Schalenfrüchte - Pistazie, h8= enthält Schalenfrüchte - Macadamianuss h9= enthält Schalenfrüchte - Queenslandnuss

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unseren Produkten auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein. Zudem sind die Hersteller und Vorlieferanten nicht verpflichtet, auf etwaige Spuren hinzuweisen.

Wir übernehmen dafür ausdrücklich keine Haftung, speziell was hochgradige Allergien und insbesondere bereits die Reaktion auf Spuren betrifft.

Wir danken für Ihr Verständnis!

## Bio Zutatenliste

Tomatenwürfel, Erbsen grün, Blumenkohl, Karotten gewürfelt, Karotten-Glatt-Schnitt, Spinat, Broccoli, Zwiebeln, Ravioli, Penne ( nicht Vollkorn ), Tortellini, Eierspätzle, Tortelloni, Linsen-Hirse-Bällchen, Spaghetti ( nicht Vollkorn ), Parboiled Reis, Polenta-Käse-Knusperschnitte, Eier-Omelette, Tofu Natur, Tofu-Würfel, Blumenkohl-Sticks

Schweißguth Catering GmbH  
Herzogstraße 28  
45881 Gelsenkirchen  
Tel.: 0209-4084003  
junior@schweissguth.de



Deutsche Gesellschaft  
für Ernährung e.V.

