

Spezialessen-Übersicht 2020

von Kinder-Cater

Spezial-Essen bei Laktoseintoleranz und/oder Zöliakie

KW 11

09. - 13. März 2020

	Gluten/Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milchprotein	Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamkörner	Sulfite	Lupinen	Weichtiere	Farbstoffe	Konservierungsstoffe	Antioxidationsmittel	Verdickungsmittel	Säuerungsmittel	Geschmacksverstärker	Süßstoffe	Fertiglasur
Montag																							
Pasta	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Veg. Carbonarasauce	-	-	-	-	-	x	x	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Joghurt	-	-	-	-	-	x	x	-	x	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-
Dienstag																							
Hackbraten	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kartoffeln	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kohlrabi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gebäck	-	-	x	-	x	x	x	-	x	-	-	-	-	x	-	x	-	-	-	-	-	x	x
Mittwoch																							
Hühnersuppe	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Brötchen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Obst	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Donnerstag																							
Fisch in Orangensauce	-	-	-	x	-	-	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kartoffeln	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pudding	-	-	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x	-	x	-	-	-	-
Freitag																							
Pasta	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Napoli	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Quark	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Da wir mit natürlichen Zutaten arbeiten, können wir produktionsbedingt Kreuzkontaminationen leider nicht vollständig ausschließen.

Bei dem Spezialessen konzentrieren wir uns auf Essen, das für Kinder mit Zöliakie und Laktoseintoleranz geeignet ist. **Sollte sich der Speiseplan kurzfristig ändern, können Sie sicher sein, dass wir auf diese Eigenschaft besonders achten - bei den aufgeführten Allergenen können jedoch produktionsbedingte Änderungen möglich sein.**

Haben Sie noch Fragen? Wir helfen gerne: Telefon 02271-467030

Spezialessen-Übersicht 2020

von Kinder-Cater

Spezial-Essen bei Laktoseintoleranz und/oder Zöliakie

KW 12

16. - 20. März 2020

	Gluten/Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milchprotein	Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfid	Lupinen	Weichtiere	Farbstoffe	Konservierungsstoffe	Antioxidationsmittel	Verdickungsmittel	Säuerungsmittel	Geschmacksverstärker	Süßstoffe	Fertiglasur
Montag																							
Chili-Eintopf	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Brot	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pudding	-	-	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x	-	x	-	-	-	-
Dienstag																							
Pasta	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fleischbällchen in Tomatensoße	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Obst	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mittwoch																							
Seelachs in Kräutersoße	-	-	-	x	-	-	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kartoffeln	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gebäck	-	-	x	-	x	x	x	-	x	-	-	-	-	x	-	x	-	-	-	-	-	x	x
Donnerstag																							
Geschnetzeltes Züricher Art (Schwein)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Reis	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Obstsalat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Freitag																							
Gemüse-Pizza	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Joghurt	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Da wir mit natürlichen Zutaten arbeiten, können wir produktionsbedingt Kreuzkontaminationen leider nicht vollständig ausschließen.

Bei dem Spezialessen konzentrieren wir uns auf Essen, das für Kinder mit Zöliakie und Laktoseintoleranz geeignet ist. **Sollte sich der Speiseplan kurzfristig ändern, können Sie sicher sein, dass wir auf diese Eigenschaft besonders achten - bei den aufgeführten Allergenen können jedoch produktionsbedingte Änderungen möglich sein.**

Haben Sie noch Fragen? Wir helfen gerne: Telefon 02271-467030

Spezialessen-Übersicht 2020

von Kinder-Cater

Spezial-Essen bei Laktoseintoleranz und/oder Zöliakie

KW 13

23. - 27. März 2020

	Gluten/Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milchweiß	Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam Samen	Sulfite	Lupinen	Weichtiere	Farbstoffe	Konservierungsstoffe	Antioxidationsmittel	Verdickungsmittel	Säuerungsmittel	Geschmacksverstärker	Süßstoffe	Fettglasur
Montag																							
Hähnchenbrust	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Paprikasoße	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Reis	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Quark	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dienstag																							
Geflügelbratwurst	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kartoffel-Möhren-Mix	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Joghurt	-	-	-	-	-	x	x	-	x	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-
Mittwoch																							
Hähnchengeschnetzeltes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Reis	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pudding	-	-	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x	-	x	-	-	-	-
Donnerstag																							
Erbsensuppe	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Brot	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Obst	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Freitag																							
Spiegelei	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Püree	-	-	-	-	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rahmgemüse	-	-	-	-	-	-	-	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gebäck	-	-	x	-	x	x	x	-	x	-	-	-	-	x	-	x	-	-	-	-	-	x	x

Da wir mit natürlichen Zutaten arbeiten, können wir produktionsbedingt Kreuzkontaminationen leider nicht vollständig ausschließen.

Bei dem Spezialessen konzentrieren wir uns auf Essen, das für Kinder mit Zöliakie und Laktoseintoleranz geeignet ist. **Sollte sich der Speiseplan kurzfristig ändern, können Sie sicher sein, dass wir auf diese Eigenschaft besonders achten - bei den aufgeführten Allergenen können jedoch produktionsbedingte Änderungen möglich sein.**

Haben Sie noch Fragen? Wir helfen gerne: Telefon 02271-467030