

Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!

Speiseplan für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel 16. KW und 17. KW 2017

17.04.-21.04.2017		24.04.-28.04.2017	
Gericht 1	Gericht 2	Gericht 1	Gericht 2
Mo. Ostermontag 	Mo. Ostermontag	Mo. Pilzpfanne mit Champignons in Rahm und gebratenen Schupfnudeln Obst 	Mo. Gulasch vom Schwein mit Gemüse und Kartoffeln Obst 
Di. "Veggie Hot Dog" Weizenbrötchen, Veggie Wurst, Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebeln und Salat Pudding 	Di. "Hot Dog" Weizenbrötchen, Geflügelwurst, Tomaten, Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Senf/Ketchup, Salat Pudding 	Di. Zucchini-auflauf mit Käse und Drillingen (kleine runde Kartoffeln) Schokoladenpudding 	Di. Hähnchenkeule mit Thymiansauce, Kaisergemüse und Kartoffeln Schokoladenpudding 
Mi. Farfalle mit Broccoli und Käsesauce Knabbergemüse 	Mi. Seelachsfilet gebraten mit Tomatensauce, Broccoli und Couscous Knabbergemüse 	Mi. Kaiserschmarr'n mit Zucker, Zimt und Apfelmus Karottensalat mit Äpfeln 	Mi. Chili con carne mit Bohnen, Mais und Tomaten, dazu Vollkornbrötchen Karottensalat mit Äpfeln 
Do. Gemüse-Getreidebraten mit Majoransauce, Möhren und Kartoffeln Quarkspeise mit Früchten 	Do. Rahmschnitzel (Geflügel) mit Kartoffeln und Erbsen Quarkspeise mit Früchten 	Do. Möhrchen mit Honig und Orange, dazu Backkartoffeln und Sour Creme Kirschquark 	Do. Lachsfilet gebraten mit Erbsen,  Tomatensauce und Vollkornreis Kirschquark 
Fr. Kartoffelpizza mit Tomaten, Mais und Käse gratiniert Rote Grütze mit Vanillesauce 	Fr. Wirsingintopf (Wirsing, Möhren, Sellerie, Lauch) mit Rind- und Schweinefleisch und Kartoffeln Rote Grütze mit Vanillesauce 	Fr. Knabbergemüse Vollkornnudeln mit Linsenbolognese 	Fr. Knabbergemüse Milchbohnen  mit Kasslerfleisch und Kartoffeln 

Osterferien in Niedersachsen vom 10.04.2017 bis 22.04.2017

Zusatzstoffliste: Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen. Farbstoffe 1, Konservierungsstoffe 2, Antioxidationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, Schwefeldioxid 5, Schwärzungsmittel 6, Phosphat 7, Milcheiweiß 8, Koffeinhaltig 9, Chininhaltig 10, Süßungsmittel 11, Phenylalaninquelle 12, gewachst 13, Taurin 14, gentechnisch verändert 15, Eiklar 16

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse,

h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse, i = Sellerie, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid/Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Hülsenfrüchte, p = Tomaten, r = Curry

 Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Apfel erkennbar.

Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!

Speiseplan für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel 18. KW und 19. KW 2017

01.05.-05.05.2017		08.05.-12.05.2017	
Gericht 1	Gericht 2	Gericht 1	Gericht 2
FEIERTAG Mo. 01. Mai	FEIERTAG Mo. 01. Mai	Mo. Lasagne "Popeye" mit Nudelteig, Blattspinat Veloute (weiße Sauce) und Käse Obst	Mo. Schweinefleischstreifen gebraten mit Bärlauchsauce, buntem Gemüse (Möhren, Zuckerschoten) und Ebly (Weizer Obst
Di. "Piratenschnitzel" Backkäse in Panade mit Süßkartoffel- püree und Gurken-Quark-Dip Obst	Di. Eintopf mit Frühlingsgemüse (Möhren, Lauch, Kohlrabi, Spargel), Hühnerfleisch und Vollkornreis Obst	Di. Karottensalat Gebratenes Gemüse "Gyros Art" (Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Wirsing) mit Knoblauchquark und Vollkornreis	Di. Karottensalat Geflügelbratwurst mit Blumenkohl und Salzkartoffeln
Mi. Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln Dessert	Mi. Seelachsfilet gebraten mit milder Senfsauce, Broccoli und Salzkartoffeln Dessert	Mi. Milchreis mit Apfelmus Obst	Mi. Tomaten-Thunfischauflauf mit Taco-Chips, Vollkornreis und Knabbergemüse Obst
Do. Gurkensalat Rigatoni Hartweizennudeln mit Broccoli- röschen und Frischkäsesauce	Do. Gurkensalat Gulasch vom Rind mit Möhren und Nudeln	Do. Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Rohkost Schokopudding	Do. Putenragout in brauner Sauce und Erbsen dazu Kartoffel-Käsepüree Schokopudding
Fr. Zucchini mit Couscousfüllung, Paprikasauce und Kartoffeln Quarkspeise mit Rhabarber	Fr. Hackbällchen (Geflügel) mit Paprikasauce, Kaisergemüse (Möhren, Blumenkohl, Broccoli) und Salzkartoffeln Quarkspeise mit Rhabarber	Fr. Knabbergemüse Nudeln mit Rahmsauce und Champignons	Fr. Knabbergemüse Braten vom Schwein mit dunkler Sauce, dazu Möhren und Kartoffeln

Zusatzstoffliste: Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen. Farbstoffe 1, Konservierungsstoffe 2, Antioxidationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, Schwefeldioxid 5, Schwärzungsmittel 6, Phosphat 7, Milcheiweiß 8, Koffein 9, Chinin 10, Süßungsmittel 11, Phenylalaninquelle 12, gewachst 13, Taurin 14, gentechnisch verändert 15, Eiklar 16

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse, i = Sellerie, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid/Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Hülsenfrüchte, p = Tomaten, r = Curry

 Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Apfel erkennbar.

Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!

Speiseplan für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel 20. KW und 21. KW 2017

15.05.-19.05.2017		22.05.-26.05.2017	
Gericht 1	Gericht 2	Gericht 1	Gericht 2
Mo. Kartoffelgratin mit buntem Gemüse und Krautsalat Obst  11,c,g,8,i	Mo. Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pilzrahmsauce und Butterspätzle Obst a1,c,11,i,8,g	Mo. Salat Käsepirelli mit Tomaten und Gurkensalat Veloute (weiße Sauce) und Käse p,a1,11,i	Mo. Salat Fischragout (Wildlachs) mit Lauch, Möhren und Kartoffeln  4,i,j,l
Di. Gemüseklößchen mit Kräuterrahm, Bohnen und Süßkartoffelpüree Naturjoghurt mit Honig und Pfirsich  a1,o,g,8	Di. Putengeschnetzeltes mit Vollkornnudeln und Kaiser- gemüse Naturjoghurt mit Honig und Pfirsich a1,g,8,11	Di. Zucchiniuchen (Vollei, Zucchini, Mehl, Feta) dazu kleine Kartoffeln und Tomatendip Buttermilchdessert c,a1,g,8,11	Di. Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhack Buttermilchdessert g,8,i
Mi. Hefeklöße mit Vanillesauce Obst a1,i,m,f,1,11	Mi. Rinderbraten mit Rosmarinsauce, Böhnchen und Süßkartoffelpüree Obst o,g,8	Mi. Grießschnitten mit Vanillesauce und Apfelkompott Bananen a1,3,6,8,1	Mi. Huhn mit Zitrone und Honig, dazu Vollkorn- reis und Kohlrabi Bananen p,1,c
Do. Salat "Minestrone" Tomatensuppe mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Aubergine) dazu Vollkornnudeln p,a1,g,8	Do. Salat Gebratener Lachs auf cremigem Blattspinat und Kartoffeln 4,d,g	Do. Feiertag Himmelfahrt	Do. Feiertag Himmelfahrt
Fr. "Senfeier" Gekochtes Hühnerei in Senfsauce mit Salzkartoffeln Quarkspeise c,j,g,8,i	Fr. Gyrossuppe mit Schweinefleisch, Tomaten, Mais, Zwiebeln, Weißkraut und Roggenbrötchen Quarkspeise a2,g,8,p	Fr. Couscous mit mediterranem Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln) dazu Knoblauch-Kräuterquark Knabbergemüse a1,g,8,m	Fr. Kasslerbraten mit brauner Sauce, mildem Sauer- kraut und Stampfkartoffeln Knabbergemüse  g,8

Zusatzstoffliste: Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen. Farbstoffe 1, Konservierungsstoffe 2, Antioxidationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, Schwefeldioxid 5,

Schwärzungsmittel 6, Phosphat 7, Milcheiweiß 8, Koffeinhaltig 9, Chininhaltig 10, Süßungsmittel 11, Phenylalaninquelle 12, gewachst 13, Taurin 14, gentechnisch verändert 15, Eiklar 16

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse,

h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse, i = Sellerie, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid/Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Hülsenfrüchte, p = Tomaten, r = Curry

 Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Apfel erkennbar.

Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!

Speiseplan für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel 22. KW und 23. KW 2017

29.05.-02.06.2017		05.06.-09.06.2017	
Gericht 1	Gericht 2	Gericht 1	Gericht 2
Mo. Spinat-Käsetaler mit feinem Spargelragout <i>Quarkspeise</i>  a1,c,g,8	Mo. Geschnetzeltes vom Schwein in milder Käsesauce, dazu Möhren und Erbsen  und Spätzle <i>Quarkspeise</i> g,8,a1,c,o	Mo. PFINGSTMONTAG	Mo. PFINGSTMONTAG
Di. Gurkensalat "Veggie Burger" Brötchen, Gemüsefrikadelle, Tomaten, Gurken, Sauerkraut, Dip, Backkartoffeln a1,c,j	Di. Gurkensalat Hähnchenbrust mit Kräuterhollandaise und Kartoffeln a1,c,g,i	Di. Gemüsenuggets mit Backkartoffeln und Tomaten-Quark-Dip <i>Obst</i> g,8,p,a1	Di. Putengyros mit Krautsalat, Tomatenreis (Vollkornreis) und Kräuterquark <i>Obst</i> g,8,i1
Mi. Fluffiger Pfannkuchen mit Kirschgrütze und kalter Vanillesauce <i>Obstkompott</i> g,8,a1,i,11	Mi. Kohl-Hackpfanne (Weißkohl und Rinderhack) mit Kartoffeln <i>Obstkompott</i> g,8,a1,c,o	Mi. Gemüsepfanne (Möhren ) Zuckerschoten, Lauch, Champignons) mit gebratenen Schupfnudeln <i>Karamellpudding</i> a1,c,g,8,i,11	Mi. Gulaschsuppe (Rind) mit Pilzen, Lauch, Kartoffeln und Roggenbrötchen <i>Karamellpudding</i> a2,g,8,i,p,i
Do. Bunter Salat mit Hausdressing Soja-Geschnetzeltes mit Currysauce, Ananas und Vollkornreis	Do. Bunter Salat mit Hausdressing Lasagne "Tonno" mit Thunfisch, Gemüse und Käse gratiniert 4,d,g	Do. Deftige Käsespätzle mit Tomaten und Knabbergemüse <i>Erdbeergrütze</i> a1,c,p,i,11	Do. Seelachs gebraten mit Sauce, Broccoli und Kartoffelpüree <i>Erdbeergrütze</i> d,g,8,i,11
Fr. Vollkornnudeln mit Linsenbolognese (Lauch und Sellerie) <i>Obstkompott</i> a1,i,p,11	Fr. Leberkäse gebraten mit brauner Sauce, Sauerkraut und Süßkartoffelstampf <i>Obstkompott</i> g,8,2,7,3	Fr. Eisbergsalat mit Mais Bunter Möhrentopf mit Lauch, Kartoffeln und Kichererbsenbällchen a1,o,g,8	Fr. Eisbergsalat mit Mais Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Reis a1,c,g,8,p,m

Zusatzstoffliste: Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen. Farbstoffe 1, Konservierungsstoffe 2, Antioxidationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, Schwefeldioxid 5,

Schwärzungsmittel 6, Phosphat 7, Milcheiweiß 8, Koffeinhaltig 9, Chininhaltig 10, Süßungsmittel 11, Phenylalaninquelle 12, gewachst 13, Taurin 14, gentechnisch verändert 15, Eiklar 16

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse,

h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse, i = Sellerie, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid/Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Hülsenfrüchte, p = Tomaten, r = Curry



Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Apfel erkennbar.

Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!



Speiseplan für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel 24. KW und 25. KW 2017

12.06.-16.06.2017		19.06.-23.06.2017	
Gericht 1	Gericht 2	Gericht 1	Gericht 2
Mo. Süßkartoffel-Kokossuppe mit Gemüseeinlage und Fladenbrot <i>Banane</i>	Mo. Hähnchenkeule mit Gemüse, Tomatensauce und Vollkornnudeln <i>Banane</i>	Mo. Vollkornnudeln mit Möhren, Ingwersauce und Knabbergemüse <i>Apfel</i>	Mo. Schweinebraten mit dunkler Sauce, Bohnen und Salzkartoffeln <i>Apfel</i>
Di. Salatbeilage mit Joghurtdressing Blumenkohl-Mango-Curry mit Linsen und Vollkornreis	Di. Salatbeilage mit Joghurtdressing Feine Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, Rindfleisch und Roggenbrötchen	Di. Veggie-Döner mit Sojastreifen, Weißkohl, Zwiebeln und Tzatziki <i>Vanillepudding mit Erdbeeren</i>	Di. "Döner" Putenfleisch, Weiß- und Rotkohl, Gurken, Zwiebeln, Tzatziki <i>Vanillepudding mit Erdbeeren</i>
Mi. Gabelspaghetti mit Broccoli, Blumenkohl und Meerrettichsauce <i>Grießflammerie</i>	Mi. Fischfrikadellen mit Räucherlachs, dazu Schnittlauch-sauce, bunte Möhren und Kartoffeln <i>Grießflammerie</i>	Mi. Vollkorn-Pfannkuchen mit Erdbeersauce <i>Melone</i>	Mi. Spaghetti "Bolognese" <i>Melone</i>
Do. Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelkompott <i>Rhabarbergrütze mit Vanillesauce</i>	Do. Pizza "Salami" mit Geflügelsalami und Eisbergsalat <i>Rhabarbergrütze mit Vanillesauce</i>	Do. Blattsalat mit Dressing Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Kartoffeln und Kichererbsen-bällchen	Do. Blattsalat mit Dressing Backfisch mit Remouladensauce und Kartoffel-Kräuterstapf
Fr. Spargelragout mit gekochtem Ei und Kartoffeln <i>rote Götterspeise</i>	Fr. Geflügel-Hackbällchen in Paprikasauce mit Bohnen und Vollkornreis <i>rote Götterspeise</i>	Fr. vegetarisches "Kaltes Buffet" Knabbergemüse, Käse, Trauben, Broccolinuggets, Dip <i>Quarkspeise</i>	Fr. "Kaltes Buffet" Knabbergemüse, Käse, Trauben, Frikadellen (gem. Hack), Dip <i>Quarkspeise</i>

Sommerferien in Niedersachsen 22.06.-02.08.2017

Zusatzstoffliste: Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen. Farbstoffe 1, Konservierungsstoffe 2, Antioxidationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, Schwefeldioxid 5, Schwärzungsmittel 6, Phosphat 7, Milcheiweiß 8, Koffeinhaltig 9, Chininhaltig 10, Süßungsmittel 11, Phenylalaninquelle 12, gewachst 13, Taurin 14, gentechnisch verändert 15, Eiklar 16

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse, i = Sellerie, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid/Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Hülsenfrüchte, p = Tomaten, r = Curry

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Apfel erkennbar.

Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!

Speiseplan für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel 26. KW und 27. KW 2017

26.06.-30.06.2017		03.07.-07.07.2017	
Gericht 1	Gericht 2	Gericht 1	Gericht 2
Mo. Eintopf mit frischen Böhnchen, Möhren und Kartoffeln, dazu Vollkornbrot Obst  O,a2	Mo. Frikadelle (Schwein) mit buntem Sommergemüse (Bohnen, Blumenkohl, Zucchini) Kräutersauce und Salzkartoffeln Obst  1,8,a,e,b	Mo. Pastinakensuppe mit gewürfeltem Wurzelgemüse und Vollkornbrot Joghurt mit Pfirsich  a2,g,8,11,l	Mo. Bratwurstbrezeln (Schwein) mit Apfelrotkohl und Kräuter-Kartoffelpüree Joghurt mit Pfirsich  7,j,l
Di. Pizza "Margherita" mit Tomaten und Käse gratiniert Waldmeisterquark  a1,i,8,F,G	Di. Rindergulasch mit Gemüse (Möhren, Broccoli, Blumenkohl) und Vollkornnudeln Waldmeisterquark  a1,g,8,l	Di. Rahmchampignons mit Kartoffelrösti und Käse gratiniert Schokopudding  1,8,a,e,b	Di. Putengyros mit Tomatenreis, Kräuterquark und Krautsalat Schokopudding  g,8,1,11,p
Mi. Kichererbsen-Gemüseintopf mit Baguette Erdbeerpudding  O,g,8,a1	Mi. Geflügelleberkäse mit Bratensauce und Kartoffelpüree Erdbeerpudding  2,3,8,1,g	Mi. Gurkensalat Gabelspaghetti "Bolognese" (Soja) und Wurzelgemüse  a1,f,i,p	Mi. Gurkensalat Gabelspaghetti "Bolognese" Hackfleisch (Rind) und Wurzelgemüse  a1,i
Do. Kartoffelpuffer mit Apfelmus Erdbeeren  3,a1,c	Do. Putenstreifen mit Rosmarinsauce, dazu Möhrchen und Kartoffeln Erdbeeren   e,h,j	Do. Schmorgurke mit Couscousfüllung und Dillsauce Apfelmus  a1,3,c	Do. Hähnchenbrust mit brauner Kräutersauce, Blumenkohl und gebratenen Schupfnudeln Apfelmus  a1,c,3,i
Fr. Gemüsepfanne (Möhren, Spitzkohl, Zucchini) gebraten mit Tomatensauce und Ebly (Weizen) Vanillepudding  a1,g,8,1,11	Fr. Makrelenfrikadelle mit Petersiliensauce, Spitzkohl und Kartoffeln Vanillepudding  a1,g,8,d,j	Fr. Buntes Gemüse in der Pfanne geschwenkt, mit Rahmsauce und gebratenen Gnocchi Melone  c	Fr. Seelachsfilet gebraten mit Tomatensauce, gebratenen Zucchini und Vollkornreis Melone  d,p

Sommerferien in Niedersachsen 22.06.-02.08.2017

Zusatzstoffliste: Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen. Farbstoffe 1, Konservierungsstoffe 2, Antioxidationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, Schwefeldioxid 5, Schwärzungsmittel 6, Phosphat 7, Milcheiweiß 8, Koffeinhaltig 9, Chininhaltig 10, Süßungsmittel 11, Phenylalaninquelle 12, gewachst 13, Taurin 14, gentechnisch verändert 15, Eiklar 16

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse,

h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse, i = Sellerie, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid/Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Hülsenfrüchte, p = Tomaten, r = Curry

 Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Apfel erkennbar.