

- Catering
- Partyservice
- Brötchendienst
- Leih & Mietservice
- Betriebsverpflegung



Eventhaus Vetter

- Eventgarten
- Festsaal Mediterano
- Restaurant Modern Art
- Schwarzwälder Bauernstube



Speiseplan Kindergarten


Kalenderwoche KW 7-2018 vom 12.02. bis 20. Feb. 2018

Tag		Menü	Allergene
Mo.		Putenschnitzel paniert dazu Geflügelsauce, Kartoffelpüree und Gemüse	G1,M,E,A,
Di.		Rindfleisch-Nudel-Eintopf mit Brötchen und Dessert	G1,A,E
Mi.	Veggie	Tomaten-Bohnen-Maispfanne mit Reismix, Salat5 und Dessert	A,G1
Do.	Veggie	Spätzle mit Pilzen und Brokkoli, Salat5	M,A,G1,E
Fr.		Fischstäbchen mit Remoulade und Salzkartoffeln, Dessert	G1,E,M,A,F
Mo.		Hähnchenfrikadelle mit Reis und Gemüse	G1,M,E,A,
Di.	Veggie	Vegetarische Tortellini mit Tomatensauce, Reibekäse, Salat5 und Dessert	G1,A,E,M,J

KENNTLICHMACHUNG DER ZUSATZSTOFFE IN LEBENSMITTELN

1: Mit Farbstoff, auch natürliche	2: Mit Konservierungsstoff	3: Mit Süßungsmittel
4: Mit Phosphat	5: Mit Antioxydationsmittel	6: Mit Geschmacksverstärker
7: Geschwärzt (bei E 579,585)	8: enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartan, E 951 Süßungsmittel)	9: Koffeinhaltig
		10: Chininhaltig

Kennzeichnung der Allergene (lt. LMIV) ab 13. Dez. 2014

A: Sellerie	B: Senf	D: Erdnüsse	G: Glutenhaltiges Getreide	M: Milch
K: Krebstiere	I: Schwefeldioxid/ Sulfite	L: Lupine/- erzeugnisse	E: Eier / -erzeugnisse	J: Soja/- erzeugnisse
H: Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse	C: Sesam/- erzeugnisse	F: Fisch/ -erzeugnisse	N: Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch e.c.t)	

G: glutenhaltiges Getreide, namentlich genannt

1: Weizen, 2: Roggen, 3: Gerste, 4: Hafer, 5: Dinkel, 6: Kamut, oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

H: Schalenfrüchten, namentlich genannt

1: Mandeln, 2: Haselnüsse, 3: Walnüsse, 4: Kaschunüsse, 5: Pecannüsse, 6: Paranüsse, 7: Pistazien, 8: Macadamia- oder Queensland-Früchte.

KSE: Kann Spuren enthalten von _____

abgepackte Desserts siehe Verpackung!