Zusatzstoffe
1) Konservierungsstoffe
2) Farbstoff
3) Antioxidationsmittel
4) Nitritpökelsalz und Nitrat
5) Phosphat
6) Geschmacksverstärker
7) geschwefelt
8) Nitrat
9) Süßungsmittel
10) geschwärzt
11) gewachst
12) koffeinhaltig
13) chininhaltig
14) Milcheiweiß

Allergene
I) Glutenhaltige Getreide
Ia) Weizen
Ib) Roggen
Ic) Gerste
Id) Hafer
Ie) Dinkel
If) Kamut
II) Krebstiere
III) Eier
IV) Fisch
V) Erdnüsse
VI) Sojabohnen
VII) Milch
VIII) Schalenfrüchte
VIIIa) Mandeln
VIIIb) Haselnüsse
VIIIc) Walnüsse
VIIId) Cashewnüsse
VIIIe) Pekannüsse
VIIIf) Paranüsse
VIIIg) Pistazien
VIIIh) Macadamia
VIIIj) Pinienkerne
IX) Sellerie
X) Senf
XI) Sesamsamen
XII) Schwefeldioxid und Sulfite
XIII) Lupinen
XIV) Weichtiere

Elsbethstift
GRELL CATERING

	Menü A	Menü B	DGE
Montag 02.11.2026		Hörnchen(Ia) mit Basilikum-Tomatensauce(Ia), dazu Reibekäse(VII), frisches Obst	
Dienstag 03.11.2026	Möhreneintopf mit Geflügelfleisch, Petersilie, Baguettebrot (Ia), Mangojoghurt (VII)		
Mittwoch 04.11.2026	Köttbullar (Rindfleisch) *Gehacktes Bällchen in Preiselbeer-Rahmsoße* dazu Salzkartoffeln, Weißkraut-Möhren Rohko[illegible]I)		
Donnerstag 05.11.2026			Milchreis (VII) mit Zucker/ Zimt und Apfelmus (9)
Freitag 06.11.2026			Veg. Kartoffelsuppe (IX), ½ Vollkornbrot (Ia,Ib,Ic), frisches Obst

	Menü A	Menü B	DGE
Montag 09.11.2026	Pasta (Ia) mit Rinderhackfleisch in Tomatensauce (Ia), frisches Obst		
Dienstag 10.11.2026		Ei in Senfsauce (Ia,X) mit Kartoffeln und Gurkensalat(X2)	
Mittwoch 11.11.2026	Pan.Fischfilet (Ia), Rahmspinat (Ia), Salzkartoffeln, Wackelpudding		
Donnerstag 12.11.2026		Grießbrei (Ia,VII) mit heißen Beeren	
Freitag 13.11.2026	Reiseintopf mit Geflügelfleisch, Petersilie, ½ Schusterjunge (Ia,Ib,Ic), frisches Obst		

Zusatzstoffe		Allergene				
1) Konservierungsstoffe	8) Nitrat	I) Glutenhaltige Getreide	II) Krebstiere	VIII) Schalenfrüchte	VIIIf) Paranüsse	IX) Sellerie
2) Farbstoff	9) Süßungsmittel	Ia) Weizen	III) Eier	VIIIa) Mandeln	VIIIg) Pistazien	X) Senf
3) Antioxidationsmittel	10) geschwärzt	Ib) Roggen	IV) Fisch	VIIIb) Haselnüsse	VIIIh) Macadamia	XI) Sesamsamen
4) Nitritpökelsalz und Nitrat	11) gewachst	Ic) Gerste	V) Erdnüsse	VIIIc) Walnüsse	VIIIj) Pinienkerne	XII) Schwefeldioxid und Sulfite
5) Phosphat	12) koffeinhaltig	Id) Hafer	VI) Sojabohnen	VIIId) Cashewnüsse		XIII) Lupinen
6) Geschmacksverstärker	13) chininhaltig	Ie) Dinkel	VII) Milch	VIIIe) Pekannüsse		XIV) Weichtiere
7) geschwefelt	14) Milcheiweiß	If) Kamut				

	Menü A	Menü B	DGE
Montag 16.11.2026	Pasta (Ia), Tomatensauce (Ia) mit Putenschinkenwürfel (1,5), frisches Obst		
Dienstag 17.11.2026			Kochklops (Ia,1,5) in Kräutersauce (Ia) mit bunten Möhren dazu Kartoffeln
Mittwoch 18.11.2026 Buß- u.Bettag	**Feiertag**		
Donnerstag 19.11.2026		Hähnchenbrust,,Geflügelsauce (Ia),, Apfelrotkraut(3), Salzkartoffeln	
Freitag 20.11.2026	geschlossen		

	Menü A	**Menü B**	**DGE**
Montag 23.11.2026		2 Pan. Hähnchen-Nuggets (Ia,IX,5), Pasta (Ia) Tomatensauce (Ia) dazu frisches Obst	
Dienstag 24.11.2026	Kartoffelsuppe (IX) mit Geflügelwiener (VII,X,IX,1,5,,VI) Erdbeerjoghurt (VII)		
Mittwoch 25.11.2026	3 Quarkkeulchen (VII,III,Ia) mit Apfelmus (3)		
Donnerstag 26.11.2026		Eieromelett (IX,VII) mit Rahmspinat (Ia) und Salzkartoffeln dazu frisches Obst	
Freitag 27.11.2026			Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ½ Roggenvollkornbrot (Ia,Ib,Ic), dazu frisches Obst

Bitte beachten Sie die neue Deklarationstabelle !