






# Wochenmenü

KW 10, 03.03.2025 - 07.03.2025  
Lindenbornschule VGS

Kinder-Cater GmbH  
Petra M. Gobelius  
Voltastraße 3  
50129 Bergheim  
e-Mail: office@kinder-cater.com  
Tel.: +49(0)2271 - 46703-0



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Rosenmontag		 Backfisch mit Kartoffeln und Kräuterquark a, a1, b, d, i, l	 Überbackene Cannelloni con Carne (in Tomaten - Cremesoße) 1, 3, a, a1, a3, b, d, e	 Kartoffelgratin mit Endiviensalat mit Joghurtdressing 1, 3, b, d, l, m
		 Omelette mit Kartoffeln und Kräuterquark b, d	 Überbackene Cannelloni con Spinat (in Tomaten - Cremesoße) 1, 3, a, a1, b, d	
		Grießpudding Hausgemacht a, a1, d		

Da wir mit natürlichen Zutaten arbeiten, können wir produktionsbedingt Kreuzkontaminationen leider nicht ausschließen. Trotz größter Sorgfalt können Angaben zu den einzelnen Menüs leider noch nicht vollständig sein. Aus organisatorischen Gründen können auch kurzfristig Rohstoffe ausgetauscht werden. Informieren Sie sich bitte daher immer im aktuellen Online-Speiseplan. Das sollten Sie wissen: Wir verwenden ausschließlich Produkte ohne Geschmacksverstärker! - Unser Käse ist handelsüblicher Gouda (max. 45% Fett) - Wir bevorzugen fettarme Milchprodukte (Milch, Pudding, Natur-Quark und Joghurt) - Wir verwenden Rapsöl, jodiertes Speisesalz und Parboiled-Reis Kennzeichnung: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 9=Süßungsmittel, 13=Nitritsalz, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a3=Roggen, a4=Hafer, a6=Gerste, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch einschließlich Lactose, e=Sellerie, f=Sesam, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k3=Walnüsse, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite

L Lunchpaket

# Wochenmenü

03.03.2025 - 07.03.2025

Lindenbornschule VGS

Kinder-Cater GmbH  
Petra M. Gobelius  
Voltastraße 3  
50129 Bergheim  
e-Mail: office@kinder-cater.com  
Tel.: +49(0)2271 - 46703-0



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 03.03.2025 - 07.03.2025

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, 13=Nitritsalz, 14=Chinin, 15=Koffein, 16=Taurin, 17=Alkohol, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch einschließlich Lactose, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

05.03.2025, Backfisch mit Kartoffeln und Kräuterquark \* Backfisch: a,a1,b,i,l \* Kartoffeln: keine \* Kräuterquark: d

05.03.2025, Omelette mit Kartoffeln und Kräuterquark \* Kartoffeln: keine \* Kräuterquark: d \* Omelette: b,d

05.03.2025, Grießpudding Hausgemacht \* Grießpudding Hausgemacht: a,a1,d

06.03.2025, Überbackene Cannelloni con Carne (in Tomaten-Cremesoße) \* Cannelloni con Carne: a,a1,a3,b,e \* Tomaten-Cremesoße: 1,3, d

06.03.2025, Überbackene Cannelloni con Spinat (in Tomaten-Cremesoße) \* Cannelloni con Spinat: a,a1,b,d \* Tomaten-Cremesoße für Cannelloni: 1,3, d

07.03.2025, Kartoffelgratin mit Endiviensalat mit Joghurtdressing \* Joghurtdressing: 3, d,l,m \* Kartoffelgratin: 1,3, b,d \* Salat : keine