



08.07.2024 - 12.07.2024

Zertifiziert durch die



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Spaghetti „Vegetarische Bolognese“(Karotten, Zwiebeln, Tomaten) (a,c,,i,a1) Fruchtbobstauswahl	Currywursttopf aus der Pute dazu Reis Vanillepudding (a,g,a1,a2,a3,a4)	Kabeljau paniert(a,c,d,a1) auf Schnittlauchsoße(g) dazu Kartoffelbrei (g) Frischobstauswahl 	Putenbrustgulasch in Geflügelsoße(g) mit Brokkoli und Penne(a,a1) Grießpudding(g) mit Himbeeren	Lauch - Möhren - Auflauf mit Kartoffeln in Bechamelsoße (g) dazu Tomatensalat
Gericht ohne Fleisch: Vollkornspaghetti „Vegetarische Bolognese“(Karotten, Zwiebeln, Tomaten) (a,c,f,i,a1) dazu Gurkensalat (g) 	Gericht ohne Fleisch: Kichererbsen - Topf(g,i) (Poree, Blumenkohl, Paprika, Kartoffel und Rosinen) 	Gericht ohne Fleisch: Rote Linsen Bratlinge (Möhren, Zwiebel, Petersilie (a,c,g,a1) auf Schnittlauchsoße (g) dazu Kartoffelbrei (g)	Gericht ohne Fleisch: Champignon - Ragout in einer Rahmsoße (g) dazu Penne(a,a1) 	Gericht ohne Fleisch: Lauch - Möhren - Auflauf mit Kartoffeln in Bechamelsoße (g)

Einrichtung/Schule/OGS: _____

Täglich steht frische Rohkost zum Knabbern bereit. Zu dem Menü empfehlen wir pro Woche:

Mengen Rückmeldung:

reichlich **1** genau richtig **2** knapp **3** wenig **4**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 konserviert
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 Süßungsmittel
- 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 15 unter Schutzatmosphäre verpackt
- 16 koffeinhaltig
- 17 chininhaltig
- 18 mit Taurin

Über uns

Die **DIVERSA** bietet seit 2007 verschiedene Verpflegungsdienstleistungen an. Als gemeinnützig anerkanntes Inklusionsunternehmen nach Sozialgesetzbuch IX liegt uns besonders die Beschäftigung schwerbehinderter Menschen am Herzen. Dafür Arbeitsplätze zu schaffen und zu sichern, ist neben guter Verpflegung unser Hauptanliegen.

Im Jahr 2008 ist unser Unternehmen in das Kommunale Rechenzentrum Niederrhein (KRZN) in Kamp-Lintfort gezogen. Dort betreiben wir die Kantine und produzieren täglich ca. 800 Schulessen, sowie Cateringangebote auf Anfrage. Die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. als Menülinie zertifiziert.

Wir freuen uns über Ihre konstruktiven Hinweise und Vorschläge an: lob-und-tadel-schulessen@sci-moers.de

Allergene

- a = glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1 Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen) (a2 Roggen) (a3 Gerste) (a4 Hafer)
- b = Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- c = Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- d = Fisch sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f = Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
- h = Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse (h1 Mandeln) (h2 Haselnüsse) (h3 Walnüsse) (h4 Kaschunüsse) (h5 Pecanüsse) (h6 Paranüsse) (h7 Pistazien) (h8 Macadamianüsse) (h9 Queenslandnüsse)
- i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- m = Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n = Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch) und daraus gewonnene Erzeugnisse