



Myosotis Service GmbH

Saarstraße 24

66679 Losheim – Britten



Speiseplankennzeichnung & Information

Symbolerklärung



Schweinefleisch:

Kennzeichen für Gerichte, die Schweinefleisch oder Schweinefleischerzeugnisse wie z.B. Schmalz enthalten. Gelatine vom Schwein (z.B. in Dessert und Torten) kann leider nicht gekennzeichnet werden, da uns nicht immer ausreichende Informationen der Quellen vorliegen.



Rindfleisch:

Kennzeichen für Gerichte, die Rindfleisch und Rindfleischerzeugnisse enthalten. Gelatine vom Rind (z.B. in Dessert und Torten) kann leider nicht gekennzeichnet werden, da uns nicht immer ausreichende Informationen der Quellen vorliegen.



Wild:

Kennzeichen für Gerichte, die Wild und Wilderzeugnisse enthalten.



Geflügel:

Kennzeichen für Gerichte, die Geflügel und Geflügelerzeugnisse enthalten.



Lamm:

Kennzeichen für Gerichte, die Lamm und Lammerzeugnisse enthalten.



Fisch:

Kennzeichen für Gerichte, die Fisch, Meeresfrüchte wie Krebstiere oder Muscheln enthalten.



Vegetarisch:

Kennzeichen für Gerichte ohne Fleisch und Fleischerzeugnisse. Eier und Milchprodukte können jedoch enthalten sein.



Vegan:

Kennzeichen für Gerichte ohne Fleisch, Fleischerzeugnisse oder tierischen Ursprungs.



Die Menüs mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kita“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Hinweise

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Bitte informieren Sie uns bei Allergien, Unverträglichkeiten oder veganer Ernährung. Wir sind täglich unter der Rufnummer 06872/5005-108 für Sie da.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe/Allergene:

Die Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe/Allergene werden bei uns nummerisch bzw. mit Buchstaben gekennzeichnet (s. Aushang)

° Zusatzstoffe/ Allergene:

1 Konservierungsstoffe; 2 Antioxidationsmittel; 3 Geschmacksverstärker; 4 Süßungsmittel; 6 mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 7 mit einer Zuckerart; 8 enthält eine Phenylalaninquelle; 9 Farbstoff; 10 geschwefelt; 11 gewachst; 12 geschwärzt; 13 Phosphat; 14 koffeinhaltig; 15 unter Verwendung von Alkohol; (a) enthält Glutenhaltige Getreide; (aa) Weizen; (ab) Dinkel; (ac) Kamut; (ad) Roggen; (ae) Gerste; (af) Hafer; (ag) Hybridstämme; (b) enthält Laktose; (c) enthält Krebstiere; (ca) Flusskrebs, (cb) Langusten; (cc) Taschenkrebs; (cd) Garnelen; (ce) Hummer; (d) enthält Eier u. Eierzeugnisse; (e) enthält Fisch u. Fischerzeugnisse; (f) enthält Erdnüsse; (g) enthält Soja und Sojaerzeugnisse; (h) enthält Milch u. Milcherzeugnisse; (i) enthält Schalenfrüchte; (ia) Mandel; (ib) Haselnuss; (ic) Walnuss; (id) Cashew; (ie) Pecannuss; (if) Paranuss; (ig) Pistazie; (ih) Macadamianuss/Queenslandnuss; (j) enthält Sellerie; (k) enthält Senf; (l) enthält Sesam; (m) enthält Schwefeldioxid und Sulfide; (n) enthält Lupine und -erzeugnisse; (o) Weichtiere und -erzeugnisse

Regionalität ist uns wichtig:



Lieferanten: Süßmosterei Väth, Losheim am See; Imkerei Thomas Lauer, Losheim am See; Bäckerei Quinten, Hausbach; Getränkehandel Kessler, Losheim

Sonstige Lieferanten (nicht Ebbes von Hei!): Fleischwaren Schröder, Saarbrücken; VKV (Frische Gemüse, Salate u. Kartoffeln), St. Ingbert; Frischdienst Pfalzgut, Saarbrücken/Waldfischbach; Chefs Culinar, Hermeskeil/Wöllstein, Frischdienst Union, Vermold

Wie Sie zum Teil aus unserer Lieferantenliste entnehmen können, achten wir auch darauf, dass wir ökologisch und biologisch Wertvolle Lebensmittel einkaufen und verarbeiten. Wir verwenden auch Lebensmittel mit der Auslobung Bio, aber da wir nicht Zertifiziert sind dürfen wir diese nicht benennen. Des Weiteren nutzen wir Fischerzeugnisse aus umwelt- und bestandschonender Fischerei.

* Unsere Speisepläne mit dieser Menü-Linie sind nach den Richtlinien des saarländischen Ministeriums für Umwelt u. Verbraucherschutz erstellt. Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Daumen erkennbar.