



Woche 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Menü 1	Zarte gegrillte Putenfleischstreifen, Braten-saft, Stampfkartoffeln und BIO -Erbsen	Handgemachte Serviet-tenknödeltaler mit cremiger Gouda-Käsesoße, Gurkensalat mit frischem Dill	Geschmorte Hähn-chenkeule „Italie-nisch“ mit Zucchini-Gemüsereis und einer fruchtigen Tomaten-soße	Frisches Karotten-Kohlrabi-Ragout mit frischen Kräutern und kleinen Ofen-kartoffeln	Backfischfilet mit hausgemachtem Kar-toffelsalat (ohne Ma-yonnaise) und Dip																																																		
Dessert	Frisches Obst	Vanille-Mousse	Kirschjoghurt	Kuchendessert	Frisches Obst																																																		
Allergenkezeichnung	a1bci	a1bce	a1ce	a1cijk	a1bcdi																																																		
Nährwertberechnung	<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>KH</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>291</td> <td>9</td> <td>27</td> <td>360</td> <td>2,2</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	291	9	27	360	2,2	<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>KH</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>347</td> <td>13</td> <td>44</td> <td>335</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	347	13	44	335	4	<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>KH</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>488</td> <td>24</td> <td>49</td> <td>380</td> <td>4,1</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	488	24	49	380	4,1	<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>KH</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>207</td> <td>6</td> <td>33</td> <td>350</td> <td>2,7</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	207	6	33	350	2,7	<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>KH</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>266</td> <td>12</td> <td>21</td> <td>250</td> <td>1,7</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	266	12	21	250	1,7
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
291	9	27	360	2,2																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
347	13	44	335	4																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
488	24	49	380	4,1																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
207	6	33	350	2,7																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
266	12	21	250	1,7																																																			
Menü 2 Veget/alternativ	Vegetarische Bolognai-se (Gemüse-Sojabasis) mit Stampfkartoffeln BIO -Erbsen		Gebratener Tofu mit Zucchini-Gemüsereis und einer fruchtigen Tomatensoße		Ofenfrische Blechpizza „Margherita“ mit To-maten und Käse																																																		
Nährwertberechnung	<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>KH</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>277</td> <td>9</td> <td>29</td> <td>360</td> <td>3,1</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	277	9	29	360	3,1	<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>KH</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE						<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>KH</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>401</td> <td>11</td> <td>52</td> <td>340</td> <td>4,3</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	401	11	52	340	4,3	<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>KH</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE						<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>KH</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>645</td> <td>16</td> <td>110</td> <td>250</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	645	16	110	250	
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
277	9	29	360	3,1																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
401	11	52	340	4,3																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
645	16	110	250																																																				
Allergenkezeichnung	a1bcfg		a1ceg		A1c																																																		

Zu Ihrer Info: Unsere Menüzusammenstellung für Kita & Schulkinder richtet sich nach den Empfehlungen und Vorgaben der DGE –Deutsche Gesellschaft für Ernährung.
Krippenkinder: Wir kennzeichnen die Eignung mit Symbol (v) und bieten auf Wunsch eine Alternative. Rufen Sie uns einfach an unter 6151/80038-138

Kennzeichnung bitte beachten:

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von nicht ausdrücklich gekennzeichneten Inhaltsstoffen in unseren Speisen nicht ausschließen und übernehmen in diesem Fall keine Produkthaftung.

a: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse+ Spuren 1.Weizen2.Roggen3.Gerste4.Hafer b: Eier -und Eierzeugnisse + Spuren c: Milch- und Milcherzeugnisse inkl. Laktose + Spuren d: Fisch und Fischerzeugnisse + Spuren e: Senf und Senferzeugnisse + Spuren f: Sesam und Sesamerzeugnisse + Spuren g: Soja und Sojaerzeugnisse + Spuren h: Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 1.Mandeln 2.Haselnüsse 3.Walnüsse 4.Kaschnüsse 5.Pecannüsse 6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quennslandnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinenerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spuren. Alle aufgeführten Stoffe sind auch in daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten. Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch (F) Fisch Keine Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe (z.B) Glutamate, künstl. Farbstoffe

Nährwertangaben pro Portion: Kcal (Kilokalorien) KH (Kohlenhydrate) Fett P= Portionsgröße mit Dessert in Gramm BE= Broteinheit pro Portion