



Woche 21	Montag Pfingsten	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																							
Menü1	<i>Heute ist ein Feiertag</i>	<i>Hühnerfrikassee mit BIO-Reis und buntem Gemüsmix</i> 	<i>Kleines Omelett mit Broccoli-Gemüsesoße und Kartoffel-Ecken</i>	<i>Vollkorn-Spaghetti mit cremiger Gouda- soße, Gurkenrohkost</i>	<i>Kohlrabi-Petersilien- suppe Schwäbische Schupfnu- deln mit Zimtucker (extra) und Apfelmus</i>																																							
Dessert		<i>Früchtequark</i>	<i>Zitronenpudding</i>	<i>Kuchendessert</i>																																								
Allergenkennzeichnung		a1c	a1bci	a1.2c	a1bci																																							
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>355</td> <td>16</td> <td>43</td> <td>380</td> <td>3,6</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	355	16	43	380	3,6	<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>433</td> <td>25</td> <td>228</td> <td>385</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	433	25	228	385	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>474</td> <td>20</td> <td>250</td> <td>350</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	474	20	250	350	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>313</td> <td>7</td> <td>51</td> <td>390</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	313	7	51	390
kcal	Fett	KH	P	BE																																								
355	16	43	380	3,6																																								
kcal	Fett	KH	P	BE																																								
433	25	228	385	3																																								
kcal	Fett	KH	P	BE																																								
474	20	250	350	4																																								
kcal	Fett	KH	P	BE																																								
313	7	51	390	4																																								
Menü 2 Veget/alternativ		<i>BIO-Tofu in Petersili- enbéchamelsoße mit BIO-Reis und buntem Gemüse mix</i>																																										
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>370</td> <td>15</td> <td>48</td> <td>380</td> <td>3,9</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	370	15	48	380	3,9		<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>370</td> <td>15</td> <td>48</td> <td>480</td> <td>3,9</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	370	15	48	480	3,9																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																								
370	15	48	380	3,9																																								
kcal	Fett	KH	P	BE																																								
370	15	48	480	3,9																																								
Allergenkennzeichnung	a1bcfg	a1bcfg																																										

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.Kaschunnüsse 5.Pecannüsse 6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quennslandnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinenerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spuren, l: Phosphat, m: mit Konservierungsstoff

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 von Glutamat, künstl. Farbstoff

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