



Woche 08	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1	Gemüsemaultaschen mit Kräuter-Frischkäsesauce	Putensteak "natur" mit Bio-Reis und Kräutervelouté	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Gurkensalat	Herzhafter Kartoffeleintopf mit Gemüse und Brot, Blattsalate der Saison mit Dressing	Fisch-Frikadelle mit Kartoffelpüree und Joghurt-Kräuterdip, Rohkoststicks
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse
Allergenkennzeichnung	aa1bck	ckG	ci	aa1k	aa1bcdeF
Dessert	Fruchtjoghurt	Frisches Obst	Kuchendessert	Frisches Obst	Schokoladenpudding
Allergenkennzeichnung	c		a1bc		c
Menü 2 -veget/alternativ-		Gemüse-Frikadelle mit Bio-Reis und Kräutervelouté			Gebackener Käse mit Kartoffelpüree und Joghurt-Kräuterdip, Rohkoststicks
		Krippenkinder ✓			Krippenkinder alternatives Gemüse
Allergenkennzeichnung		aa1bck			aa1bc

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. Gluten/laktosefreie Alternativkost gerne auf Anfrage. 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/Queennslandnüsse + 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 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

Zusatzstoffe: L: mit Farbstoff M: mit Konservierungsstoff, N: mit Antioxidationsmittel, O: mit Geschmacksverstärker, P: mit Süßungsmittel, Q: enthält Phenylalaninquelle, Ph: mit Phosphat, T: gewachst, U: geschwärzt



Allergieplan: Nur bestellbar für Kinder mit vorliegendem Attest!

Woche 08	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Glutenfrei	Chili-Con-Carne mit glutenfreiem Brot	Putensteak "natur" mit Bio-Reis und Kräutervelouté	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Gurkensalat	Herzhafter Kartoffeleintopf mit Gemüse und glutenfreien Brot, Blattsalate der Saison mit Dressing	Fischfilet "natur" mit Kartoffelpüree und Joghurt-Kräuterdip, Rohkoststicks
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse
Allergenkennzeichnung	kR	ckG	c	k	cdF
Dessert	Fruchtjoghurt	Frisches Obst	Kuchendessert	Frisches Obst	Pudding (Lactosefrei)
Allergenkennzeichnung			b		
Lactosefrei	Chili-Con-Carne mit Fladenbrot	Putensteak "natur" mit Bio-Reis und Kräutervelouté (lactosefrei)	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (Lactosefrei), Gurkensalat	Herzhafter Kartoffeleintopf mit Gemüse und Brot, Blattsalate der Saison mit Dressing	Fisch-Frikadelle mit Salzkartoffel und lactosefreier Joghurt-Kräuterdip, Rohkoststicks
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse
Allergenkennzeichnung	aa1kR	kG	i	aa1k	aa1deF

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 (✓) und bieten auf Wunsch eine Alternative. Gluten/lactosefreie Alternativkost gerne auf Anfrage. 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.Parannüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quernlandnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Luninen und Luninenerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spuren Alle aufgeführten Stoffe sind auch in daraus gewonnenen