




Woche 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Menü 1	Mildes Hähnchencurry mit Reis und Erbsen-Maisgemüse „natur“	Pürierte Kürbis-Kartoffelsuppe „Armer Ritter“ mit cremiger, lauwarmer Vanille-Joghurtsoße	BIO-Spaghetti mit Tomatensoße, Reibekäse, Salatmix 	Rindfleischbratling, Kartoffelstampf, Apfelrotkraut	Fischfrikadelle mit Reis, Kräutersoße, Gemüserohkost (mit Paprika)																																																		
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse																																																		
Allergenkennzeichnung	a1c	a1bch	a1ci	bcei	a1cde																																																		
Dessert	Gemischtes frisches Obst	Gemischtes frisches Obst	Joghurt mit Früchten	Gemischtes frisches Obst	Gemischtes frisches Obst																																																		
Allergenkennzeichnung			c																																																				
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>464</td> <td>11</td> <td>80</td> <td>390</td> <td>6,7</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	464	11	80	390	6,7	<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>366</td> <td>20</td> <td>35</td> <td>310</td> <td>2,9</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	366	20	35	310	2,9	<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>504</td> <td>11</td> <td>88</td> <td>370</td> <td>7,3</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	504	11	88	370	7,3	<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>266</td> <td>12</td> <td>21</td> <td>330</td> <td>1,7</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	266	12	21	330	1,7
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
291	9	27	360	2,2																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
464	11	80	390	6,7																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
366	20	35	310	2,9																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
504	11	88	370	7,3																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
266	12	21	330	1,7																																																			
Menü 2 Veget/alternativ	Sojageschnetzeltes in Petersilienbéchamel mit Reis und Erbsen-Maisgemüse „natur“			Gemüsebratling mit Kartoffelstampf, Apfelrotkraut	Champignonragout mit Reis, Gemüserohkost (mit Paprika)																																																		
	Krippenkinder ✓			Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse																																																		
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>267</td> <td>3</td> <td>41</td> <td>320</td> <td>3,08</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	267	3	41	320	3,08	<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>H</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>308</td> <td>13</td> <td>32</td> <td>330</td> <td>2,7</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	H	P	BE	308	13	32	330	2,7																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
277	9	29	360	3,1																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
267	3	41	320	3,08																																																			
kcal	Fett	H	P	BE																																																			
308	13	32	330	2,7																																																			
Allergenkennzeichnung	a1cg			a1bcg	a1bce																																																		

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. 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/Quenslandnüsse + 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

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, i: geschwefelt