



29.04 – 03.05.2024

Woche 18	Montag	Dienstag	Mittwoch <i>Feiertag</i>	Donnerstag	Freitag																																								
Menü 1	Gemischtes Gulasch (Kalb & Pute) Gemüseschupfnudeln	Ei-Patty mit Rahmspinat, Salzkartoffeln		Zartes Hühnerfrikassee mit BIO-Reis, Salatmix mit Kräuterdressing	Gebutterte Ofenkartoffeln (ohne Schale), dazu unser hausgemachter sahniger Kräuterquark und Gemüse-Rohkost																																								
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓		Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse																																								
Allergenkennzeichnung	a1bc	a1bci		a1ce	ci																																								
Dessert	Gemischtes frisches Obst	Gemischtes frisches Obst		Früchtequark	Kuchendessert																																								
Allergenkennzeichnung				c	a1bc																																								
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>479</td><td>29</td><td>44</td><td>350</td><td>3,0</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	479	29	44	350	3,0	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>365</td><td>47</td><td>30</td><td>350</td><td>2,8</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	365	47	30	350	2,8		<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>215</td><td>5</td><td>12</td><td>310</td><td>1,0</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	215	5	12	310	1,0	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>366</td><td>9</td><td>61</td><td>310</td><td>5,1</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	366	9	61	310	5,1
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
479	29	44	350	3,0																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
365	47	30	350	2,8																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
215	5	12	310	1,0																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
366	9	61	310	5,1																																									
Menü 2 -veget/alternativ-	Champignonragout mit Gemüseschupfnudeln			Gemüsegulasch mit BIO-Reis, Salatmix mit Kräuterdressing																																									
	Krippenkinder ✓			Krippenkinder ✓																																									
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>277</td><td>14</td><td>29</td><td>320</td><td>3,1</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	277	14	29	320	3,1			<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>267</td><td>3</td><td>41</td><td>320</td><td>3,4</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	267	3	41	320	3,4																					
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
277	14	29	320	3,1																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
267	3	41	320	3,4																																									
Allergenkennzeichnung	a1bc			a1bcg																																									

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/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 Milchzeugnisse 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 Lupinerzeugnisse 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