



11.1. – 15.1.2021

Woche 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Menü1	<i>Kleines Hähnchenschnitzel „natur“, dazu unser Kartoffelpüree mit frischer Milch und Butter, BIO-Gemüse</i>	<i>Winterlicher Linsengemüsetopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Putenfleischkäse, dazu frisches Dinkel-Vollkornbrot</i>	<i>Gnocchi „Florentini“ mit einer milden italienischen BIO-Spinat-Käsesoße</i>	<i>Rinderhaschee mit Reis und Rohkostsalat</i>	<i>Ofenkartoffeln (ohne Schale) mit sahnigem Kräuterquark und frischen Gurken-„Knabbersticks“</i>																																																		
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓																																																		
Dessert	<i>Frisches Obst</i>	<i>Hausgemachte Apfelgrütze (ohne Rosinen)</i>	<i>Schokoladenpudding</i>	<i>Himbeerquark</i>	<i>Kuchendessert</i>																																																		
Allergenkennzeichnung	a1ci	a1,2i	a1bci	a1c	a1bci																																																		
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>379</td><td>13</td><td>44</td><td>330</td><td>3,7</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	379	13	44	330	3,7	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>345</td><td>17</td><td>39</td><td>350</td><td>3,2</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	345	17	39	350	3,2	<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>20</td><td>35</td><td>310</td><td>2,9</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	366	20	35	310	2,9	<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																																																			
379	13	44	330	3,7																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
345	17	39	350	3,2																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
366	20	35	310	2,9																																																			
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	<i>Ei-Taler, dazu unser Kartoffelpüree mit frischer Milch und Butter, BIO-Gemüse</i>	<i>Winterlicher Linsengemüsetopf mit Kartoffeln und Gemüseklößchen, dazu frisches Dinkel-Vollkornbrot</i>		<i>Gewürfelter Räucher tofu in Kräuterbéchamel mit Reis und Gemüserohkost</i>																																																			
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓		Krippenkinder alternatives Gemüse																																																			
Nährwertberechnung	<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>20</td><td>30</td><td>330</td><td>2,5</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	365	20	30	330	2,5	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>274</td><td>1</td><td>42</td><td>370</td><td>3,5</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	274	1	42	370	3,5	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE						<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	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>H</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	kcal	Fett	H	P	BE					
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
365	20	30	330	2,5																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
274	1	42	370	3,5																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
267	3	41	320	3,4																																																			
kcal	Fett	H	P	BE																																																			
Allergenkennzeichnung	a1bci	A1,2gi		A1gc																																																			

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

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