





18.1. -22.1.2021

Woche 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																			
Menü1	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße, Kartoffeln, Fingermöhren	BIO -Gemüseravioli mit tomatisierter Käsesoße 	Spaghetti mit Hackfleischsoße vom Rind, Rohkostsalat	Kartoffelcremesuppe Vollkornpfannkuchen, dazu ein Vanille-Joghurtmus mit Apfelwürfeln	Gedünstetes MSC-Naturfischfilet mit einer milden Dillschaumsoße, BIO -Gemüsereis, 																																																			
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓																																																			
Dessert	Frisches Obst	Pudding	Naturjoghurt (zuckerarm) mit Früchten		Kuchendessert																																																			
Allergenkennzeichnung	a1ci	a1bc	a1c	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>344</td><td>12</td><td>23</td><td>320</td><td>1,9</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	344	12	23	320	1,9	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>476</td><td>13</td><td>76</td><td>300</td><td>6,4</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	476	13	76	300	6,4	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>474</td><td>6</td><td>65</td><td>310</td><td>5,4</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	474	6	65	310	5,4	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>406</td><td>12</td><td>63</td><td>340</td><td>5,3</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	406	12	63	340	5,3	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>481</td><td>20</td><td>57</td><td>310</td><td>4,8</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	481	20	57	310	4,8	
kcal	Fett	KH	P	BE																																																				
344	12	23	320	1,9																																																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																																				
476	13	76	300	6,4																																																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																																				
474	6	65	310	5,4																																																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																																				
406	12	63	340	5,3																																																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																																				
481	20	57	310	4,8																																																				
Menü 2 Veget/alternativ	Vegetarischer Wurstgulasch (Sojabasis) Kartoffeln, Fingermöhren		Spaghetti mit Tomatensoße, Rohkostsalat		Gemüsefrikadelle mit BIO Reis und Dillschaumsoße																																																			
	Krippenkinder ✓		Krippenkinder alternatives Gemüse		Krippenkinder ✓																																																			
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>380</td><td>17</td><td>29</td><td>320</td><td>2,4</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	380	17	29	320	2,4	<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>369</td><td>5</td><td>70</td><td>290</td><td>5,8</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	369	5	70	290	5,8	<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>K</th><th>H</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>330</td><td>13</td><td>44</td><td>315</td><td>3,7</td></tr> </table>	kcal	Fett	K	H	P	BE	330	13	44	315	3,7
kcal	Fett	KH	P	BE																																																				
380	17	29	320	2,4																																																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																																				
369	5	70	290	5,8																																																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																																				
kcal	Fett	K	H	P	BE																																																			
330	13	44	315	3,7																																																				
Allergenkennzeichnung	a1chi		A1c																																																					

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.Kaschunnüsse 5.Pecannüsse 6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quennslandnüsse + 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