



14.04-18.04.2025

Woche 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag Karfreitag																																							
Menü1	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis	Bio-Rigatoni Bolognese	Köttbullar in Rahmsauce mit Kartoffelpüree, Blattsalat der Saison mit Dressing	Gefüllte Kartoffeltasche auf Rahm-Blumenkohl, Rohkoststicks																																								
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse																																								
Allergenkennzeichnung	G0gi	a1kR	cikR	ck																																								
Dessert	Gemischtes frisches Obst	Vanillepudding	Gemischtes frisches Obst	Früchtejoghurt																																								
Allergenkennzeichnung	c																																											
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr><td>315</td><td>422</td><td>16,8</td><td>63</td><td>5,3</td></tr> </table>	g	kcal	Fett		KH	BE	315	422	16,8	63	5,3	<table border="1"> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr><td>320</td><td>576</td><td>10,2</td><td>83</td><td>6,9</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	576	10,2	83	6,9	<table border="1"> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr><td>315</td><td>374</td><td>18,5</td><td>35</td><td>2,9</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	315	374	18,5	35	2,9	<table border="1"> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr><td>310</td><td>340</td><td>28,6</td><td>36</td><td>3</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	340	28,6	36
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
315	422	16,8	63	5,3																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	576	10,2	83	6,9																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
315	374	18,5	35	2,9																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
310	340	28,6	36	3																																								
Menü 2 -veget/alternativ-	Gemüse-Frikadelle mit Reis und Velute	Bio-Rigatoni „pommodori“ mit Tomatenrahmsauce	Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, Blattsalat der Saison mit Dressing																																									
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓																																									
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr><td>300</td><td>289</td><td>5,4</td><td>52</td><td>4,3</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	300	289	5,4	52	4,3	<table border="1"> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr><td>320</td><td>484</td><td>8,6</td><td>82</td><td>6,9</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	484	8,6	82	6,9	<table border="1"> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr><td>310</td><td>358</td><td>10</td><td>71</td><td>5,9</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	358	10	71	5,9											
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
300	289	5,4	52	4,3																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	484	8,6	82	6,9																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
310	358	10	71	5,9																																								
Allergenkennzeichnung	a1cgi	a1ck	a1bcik																																									

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 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 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

**Der Nachhaltigkeit geschuldet, verwenden wir Lebensmittel in BIO-Qualität und Kennzeichen diese tagesaktuell mit „Bio“ auf dem Speiseplan  
Alle von uns eingesetzten/gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-Öko-006) zertifiziert.**