



21.04-25.04.2025

| Woche 17 | Montag Ostermontag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|---|--|--|--|---|----|-----|-----|------|-----|------|---|--|--|------|------|------|----|-----|-----|-----|-----|-----|---|---|------|------|----|----|-----|-----|------|------|-----|--|---|------|------|----|----|-----|-----|-----|----|
| Menü1 | | Gebratenes Putensteak "natur" mit Reis und Kräutervelouté | Karotten-Kartoffeleintopf mit Bäcker-Brot, dazu verschiedene Rohkoststicks | Gemüse-Maultaschen mit Kräuter-Frischkäsesauce, Blattsalate der Saison | Fisch-Frikadelle mit Kartoffelpüree und Sahnesauce, angemachter Salat | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Allergenkennzeichnung | | Krippenkinder ✓ | Krippenkinder alternatives Gemüse | Krippenkinder ✓ | Krippenkinder ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dessert | | Gemischtes frisches Obst | Früchte-Joghurt | Grießbrei | Gemischtes frisches Obst | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nährwertberechnung | | <table border="1"> <thead> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>315</td><td>474</td><td>6,6</td><td>84,2</td><td>7</td></tr> </tbody> </table> | g | kcal | Fett | KH | BE | 315 | 474 | 6,6 | 84,2 | 7 | <table border="1"> <thead> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>330</td><td>298</td><td>7,4</td><td>41</td><td>3,4</td></tr> </tbody> </table> | g | kcal | Fett | KH | BE | 330 | 298 | 7,4 | 41 | 3,4 | <table border="1"> <thead> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>360</td><td>448</td><td>16,9</td><td>52,4</td><td>4,4</td></tr> </tbody> </table> | g | kcal | Fett | KH | BE | 360 | 448 | 16,9 | 52,4 | 4,4 | <table border="1"> <thead> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>320</td><td>314</td><td>9,8</td><td>49</td><td>4,1</td></tr> </tbody> </table> | g | kcal | Fett | KH | BE | 320 | 314 | 9,8 | 49 |
| g | kcal | Fett | KH | BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 315 | 474 | 6,6 | 84,2 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| g | kcal | Fett | KH | BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 330 | 298 | 7,4 | 41 | 3,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| g | kcal | Fett | KH | BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 360 | 448 | 16,9 | 52,4 | 4,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| g | kcal | Fett | KH | BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 320 | 314 | 9,8 | 49 | 4,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Menü 2 -veget/alternativ- | Gemüse-Knusperschnitzel mit Reis und Kräutervelouté | | | Gemüse-Bratling mit Kartoffelpüree und Sahnesauce, angemachter Salat | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nährwertberechnung | <table border="1"> <thead> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>315</td><td>371</td><td>16,4</td><td>63</td><td>5,3</td></tr> </tbody> </table> | g | kcal | Fett | KH | BE | 315 | 371 | 16,4 | 63 | 5,3 | | | <table border="1"> <thead> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>320</td><td>326</td><td>9,2</td><td>43</td><td>3,6</td></tr> </tbody> </table> | g | kcal | Fett | KH | BE | 320 | 326 | 9,2 | 43 | 3,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| g | kcal | Fett | KH | BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 315 | 371 | 16,4 | 63 | 5,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| g | kcal | Fett | KH | BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 320 | 326 | 9,2 | 43 | 3,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Allergenkennzeichnung | Aa1bck | | | cgk | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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/Quennsländnüsse + 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