




Woche 21	Montag Feiertag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																								
Menü 1	<p><i>Pfingstmontag</i></p> 	<p><i>Pürierte Gemüse-Kartoffelsuppe Handgemachter Eierpfannkuchen mit Vanille-Joghurt-Dip (kalt)</i></p>	<p><i>Gabelspaghetti mit Tomatensoße, Reibekäse, Karottensalat mit Ananas</i></p>	<p><i>Geflügelbratling in Soße, Kartoffelstampf, grüner Salat mit Kräuterdressing</i></p>	<p><i>Fischfrikadelle mit Vollkornreis, Kräutersoße, Gemüserohkost</i></p>																																								
		Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse																																								
Allergenkennzeichnung		a1bc	a1c	bcei	a1cde																																								
Dessert		<i>Kein Dessert</i>	<i>Schokoladenpudding</i>	<i>Gemischtes frisches Obst</i>	<i>Gemischtes frisches Obst</i>																																								
Allergenkennzeichnung			c																																										
Nährwertberechnung		<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>KH</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>464</td> <td>11</td> <td>80</td> <td>390</td> <td>6,7</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	464	11	80	390	6,7	<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>KH</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>366</td> <td>20</td> <td>35</td> <td>310</td> <td>2,9</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	366	20	35	310	2,9	<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>KH</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>504</td> <td>11</td> <td>88</td> <td>370</td> <td>7,3</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	504	11	88	370	7,3	<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>KH</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>266</td> <td>12</td> <td>21</td> <td>330</td> <td>1,7</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	266	12	21	330	1,7
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
464	11	80	390	6,7																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
366	20	35	310	2,9																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
504	11	88	370	7,3																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
266	12	21	330	1,7																																									
Menü 2 Veget/alternativ				<p><i>Gemüsebratling mit Kartoffelstampf, grüner Salat mit Kräuterdressing</i></p>	<p><i>Pilzgulasch a la creme mit Vollkornreis, Gemüserohkost</i></p>																																								
		Krippenkinder ✓		Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse																																								
Nährwertberechnung				<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>KH</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>267</td> <td>3</td> <td>41</td> <td>320</td> <td>3,2</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	267	3	41	320	3,2	<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>KH</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>280</td> <td>13</td> <td>32</td> <td>330</td> <td>2,7</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	280	13	32	330	2,7																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
267	3	41	320	3,2																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
280	13	32	330	2,7																																									
Allergenkennzeichnung				a1bcg	a1ce																																								

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

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, i: geschwefelt