





10.06 – 14.06.2024

Woche 24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Menü1	Zarte, gegrillte Hähnchenfiletstreifen in Geflügelrahmsauce, Reis, Gemisewürfel „natur„ (extra) 	Dinkel-Schupfnudeln, Frischkäsesauce, Gurkensalat mit frischem Dill	Farfalle (Schleifchennudeln) „Bolognaise“ (Rind) Rohkoststicks	Blumenkohlröschen mit gelb-roten Karotten in Béchamelsauce, Ofenkartoffeln (ohne Schale)	Backfisch, Püree und Joghurt-Gemisedip (kalt)																																																		
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓																																																		
Allergenkennzeichnung	a1c	a1bce	a1ce	a1ci	a1bcd																																																		
Dessert	Gemischtes frisches Obst	Kuchendessert	Obstkompott	Früchtequark	Gemischtes frisches Obst																																																		
Allergenkennzeichnung		a1bc		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>291</td> <td>9</td> <td>27</td> <td>360</td> <td>2,2</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	291	9	27	360	2,2	<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>277</td> <td>6</td> <td>43</td> <td>230</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	277	6	43	230	4	<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>215</td> <td>5</td> <td>12</td> <td>310</td> <td>1,0</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	215	5	12	310	1,0	<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>207</td> <td>6</td> <td>33</td> <td>350</td> <td>2,7</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	207	6	33	350	2,7	<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>266</td> <td>12</td> <td>21</td> <td>250</td> <td>1,7</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	266	12	21	250	1,7
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
291	9	27	360	2,2																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
277	6	43	230	4																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
215	5	12	310	1,0																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
207	6	33	350	2,7																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
266	12	21	250	1,7																																																			
Menü 2 -veget/alternativ-	Vegetarische Bolognese (Gemüse-Sojabasis, glutenfrei) Reis, Gemisewürfel 		Farfalle (Schleifchennudeln) mit Tomatensauce, Rohkoststicks		Spätzlepfanne mit buntem Gemüse und Kräutersauce																																																		
	Krippenkinder ✓		Krippenkinder alternatives Gemüse		Krippenkinder ✓																																																		
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>277</td> <td>9</td> <td>29</td> <td>360</td> <td>3,1</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	277	9	29	360	3,1		<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>476</td> <td>13</td> <td>76</td> <td>300</td> <td>6,4</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	476	13	76	300	6,4		<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>338</td> <td>6</td> <td>60</td> <td>300</td> <td>4,9</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	338	6	60	300	4,9																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
277	9	29	360	3,1																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
476	13	76	300	6,4																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
338	6	60	300	4,9																																																			
Allergenkennzeichnung	a1cg		A1ce		bc																																																		

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