



Woche 29	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Menü1	<i>Putenschnitzel in feiner Semmelpanade, Kartoffelpüree mit frischer Milch und Butter, Sommergemüse</i>	<i>Bayrische Schupfnudeln mit cremiger Gouda-Käsesoße, Gurkensalat mit viel frischem Dill</i>	<i>Kalbfleischklößchen in Tomatensoße, dazu Erbsenreis</i>	<i>Frisches Karotten-Kohlrabigemüse in Philadelpiasoße (Frischkäse) mit kleinen Ofenkartoffeln</i>	<i>Ofenfrische Blechpizza nur mit Tomaten und Käse</i>																																																		
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓																																																		
Allergenkennzeichnung	a1ci	a1bce	a1bc	a1cijk	a1bc																																																		
Dessert	<i>Frisches Obst</i>	<i>Früchtejoghurt</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Kuchendessert oder frisches Obst</i>	<i>Frische Melone</i>																																																		
Allergenkennzeichnung		c		a1bc																																																			
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>379</td><td>13</td><td>44</td><td>330</td><td>3,7</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	379	13	44	330	3,7	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>347</td><td>13</td><td>44</td><td>335</td><td>4</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	347	13	44	335	4	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>479</td><td>29</td><td>290</td><td>430</td><td>3</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	479	29	290	430	3	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>207</td><td>6</td><td>33</td><td>350</td><td>2,7</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	207	6	33	350	2,7	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>645</td><td>16</td><td>110</td><td>250</td><td>1,7</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	645	16	110	250	1,7
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
379	13	44	330	3,7																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
347	13	44	335	4																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
479	29	290	430	3																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
207	6	33	350	2,7																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
645	16	110	250	1,7																																																			
Menü 2 Veget/alternativ	<i>Ei-Taler, Kartoffelpüree mit frischer Milch und Butter, Sommergemüse</i>		<i>Weizenklößchen in Tomatensoße, dazu Erbsenreis</i>																																																				
	Krippenkinder ✓		Krippenkinder ✓																																																				
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>277</td><td>9</td><td>29</td><td>360</td><td>3,1</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	277	9	29	360	3,1	<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>399</td><td>23</td><td>287</td><td>430</td><td>3</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	399	23	287	430	3	<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></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE					
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
277	9	29	360	3,1																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
399	23	287	430	3																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
Allergenkennzeichnung	a1bcfg		a1bcg																																																				

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.Kaschnüsse 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