



05.08 – 09.08.2024

Woche 32	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Menü1	Haschee vom Rind mit Spirelli Nudeln	Ei-Patty mit Rahmspinat, Salzkartoffeln	Pasta Mista (fleischlos) tomatisierte 3-Käsesoße, Gemüserohkost	Zartes Hühnerfrikassee mit Reis, Salatmix mit Kräuterdressing	Gebutterte Ofenkartoffeln (ohne Schale), dazu unser hausgemachter sahniger Kräuterquark und Gemüse-Rohkost																																																		
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse																																																		
Allergenkennzeichnung	a1bc	a1bci	a1bc	a1ce	ci																																																		
Dessert	Gemischtes frisches Obst	Gemischtes frisches Obst	Vanillepudding	Früchtequark	Kuchendessert																																																		
Allergenkennzeichnung			c	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>345</td><td>8</td><td>50</td><td>320</td><td>4,2</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	345	8	50	320	4,2	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>365</td><td>47</td><td>30</td><td>350</td><td>2,8</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	365	47	30	350	2,8	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>488</td><td>24</td><td>49</td><td>380</td><td>4,1</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	488	24	49	380	4,1	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>215</td><td>5</td><td>12</td><td>310</td><td>1,0</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	215	5	12	310	1,0	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>366</td><td>9</td><td>61</td><td>310</td><td>5,1</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	366	9	61	310	5,1
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
345	8	50	320	4,2																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
365	47	30	350	2,8																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
488	24	49	380	4,1																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
215	5	12	310	1,0																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
366	9	61	310	5,1																																																			
Menü 2 -veget/alternativ-	Champignonragout mit Spirelli Nudeln			Gemüsegulasch mit Reis																																																			
	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>14</td><td>29</td><td>320</td><td>3,1</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	277	14	29	320	3,1			<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>267</td><td>3</td><td>41</td><td>320</td><td>3,4</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	267	3	41	320	3,4																															
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
277	14	29	320	3,1																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
267	3	41	320	3,4																																																			
Allergenkennzeichnung	A1bc			A1cge																																																			

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