

Wochenspeiseplan

29.8. – 02.9.2022

Woche 35	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Menü1	<i>Kleine Rindfleischfrikadelle, Bratensoße, mit Kartoffel-Erbsenstampf</i>	<i>Dinkel-Schupfnudeln mit einer cremigen Frischkäsesoße und Salat</i>	<i>Gulasch vom Rind mit BIO-Reis und Möhrensalat mit Petersilie</i>	<i>Gelbe Kürbis-Kartoffelcremesuppe Kaiserschmarrn mit Beerenkompott</i>	<i>Sesamkartoffeln mit frischem Kräuterquark und „Knabbergemüse“</i>																																																		
	Krippenkinder v	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder v	Krippenkinder alternatives Gemüse																																																		
Dessert	<i>Frisches Obst</i>	<i>Bananenquark</i>	<i>Schokoladenpudding</i>	<i>Kein Dessert</i>	<i>Kuchendessert</i>																																																		
Allergenkennzeichnung	Menü: a1bceih Dessert: --	Menü:a1.bc Dessert: c	Menü:a1ce Dessert: c	Menü:a1bc Dessert: --	Menü: ci Dessert: a1bc																																																		
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>295</td><td>17</td><td>32</td><td>395</td><td>3,1</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	295	17	32	395	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>375</td><td>7</td><td>60</td><td>350</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	375	7	60	350	5	<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>570</td><td>11</td><td>108</td><td>370</td><td>6,2</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	570	11	108	370	6,2	<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>418</td><td>15</td><td>53</td><td>350</td><td>4,4</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	418	15	53	350	4,4	<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>287</td><td>7</td><td>44</td><td>365</td><td>3,5</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	287	7	44	365	3,5
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
295	17	32	395	3,1																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
375	7	60	350	5																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
570	11	108	370	6,2																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
418	15	53	350	4,4																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
287	7	44	365	3,5																																																			
Menü 2	<i>Vegetarische Klößchen mit Kartoffel-Erbsenstampf</i>		<i>Sojageschnetzeltes mit BIO-Reis und Möhrensalat mit Petersilie</i>																																																				
	Krippenkinder v		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>277</td><td>14</td><td>29</td><td>395</td><td>3,1</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	277	14	29	395	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></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE						<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>554</td><td>8</td><td>108</td><td>370</td><td>6,2</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	554	8	108	370	6,2	<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>490</td><td>30</td><td>71</td><td>380</td><td>5,9</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	490	30	71	380	5,9	<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>255</td><td>9</td><td>65</td><td>310</td><td>1,8</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	255	9	65	310	1,8
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
277	14	29	395	3,1																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
554	8	108	370	6,2																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
490	30	71	380	5,9																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
255	9	65	310	1,8																																																			
Allergenkennzeichnung	a1bcfgh		a1cef	A1.2bci	A1cei																																																		

Zu Ihrer Info: Unsere Menüzusammenstellung für Kita & Schulkinder richtet sich nach den Empfehlungen und Vorgaben der DGE –Deutsche Gesellschaft für Ernährung.

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