



05.09. – 09.9.2022

Woche 36	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Menü1	Putengeschnetzeltes, Kartoffeltaler, dazu Karottensalat mit reichlich frischer Petersilie	<b>BIO</b> -Gnocchi mit 3-Käsesoße und Tomatensalat	Geschmorte Hähnchenkeule „Italienisch“ mit Zucchini-Vollkorn-Gemüsereis und einer fruchtigen Tomatensoße	<b>BIO</b> Linsen-Gemüsetopf und kleinen Kartoffelwürfeln und markfrischem <b>BIO</b> -Gemüse, Fladenbrot	Seelachs in Backteig mit hausgemachtem „Kinder-Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) und Dip																																																		
	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder Alternative: Geflügelragout	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓																																																		
Dessert	Frisches Obst	Mandarinenquark	Kirschgoghurt	Kuchendessert	Vanillepudding																																																		
Allergenkennzeichnung	Menü: a1bcei Dessert: --	Menü: a1bce Dessert: ci	Menü: a1ce Dessert: c	Menü: a1hi Dessert: a1bc	Menü: a1bcdi Dessert: c																																																		
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>391</td><td>9</td><td>27</td><td>360</td><td>2,2</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	391	9	27	360	2,2	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>409</td><td>15</td><td>51</td><td>330</td><td>4,3</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	409	15	51	330	4,3	<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>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>266</td><td>12</td><td>21</td><td>250</td><td>1,7</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	266	12	21	250	1,7
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
391	9	27	360	2,2																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
409	15	51	330	4,3																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
488	24	49	380	4,1																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
207	6	33	350	2,7																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
266	12	21	250	1,7																																																			
Menü 2	Soja-Gemüse Geschnetzeltes, Kartoffeltaler, dazu Karottensalat mit reichlich frischer Petersilie		Gebratener <b>BIO</b> Tofu mit Zucchini- Vollkorn-Gemüsereis und einer fruchtigen Tomatensoße		<b>Vegetarisches</b> Bratwurstchen mit hausgemachtem <b>BIO</b> „Kinder-Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)																																																		
	Krippenkinder ✓		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>401</td><td>11</td><td>52</td><td>340</td><td>4,3</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	401	11	52	340	4,3	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>297</td><td>9</td><td>22</td><td>360</td><td>3,1</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	297	9	22	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					
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
277	9	29	360	3,1																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
401	11	52	340	4,3																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
297	9	22	360	3,1																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
Allergenkennzeichnung	a1bcfg		a1bcfg		a1bcfg																																																		

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: geschwärtzt