





14.9. – 18.9.20

Woche 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Menü1	<p>Kalbfleischklößchen in Kräuterbéchamel, dazu BIO-Süßkartoffel-Gemüwestampf</p> 	<p>Hausgemachte Käse-spätzle mit frischem Rahm-Gurkensalat nach „Großmutter's Art“</p>	<p>Gegrilltes Hähnchen-filet „natur“ in Bratensaft mit BIO-Gemüsereis</p> 	<p>Handgemachte, flache Serviettenknödel mit cremiger Gouda-Käsesoße und Paprika-Karotten-Rohkost</p>	<p>„Kibbelings“ Saftige, fettarme Seelachs-nuggets, dazu unser hausgemachtes Kartoffelpüree und ein Joghurt-Gemüse-Dip</p>																																																		
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓																																																		
Dessert	Frisches Obst	Kuchendessert	Naturjoghurt mit Beeren (zuckerarm)	Vanille-Sahnepudding	Frisches Obst																																																		
Allergenkennzeichnung	a1bci	a1bce	a1	ci	a1bci																																																		
Nährwertberechnung	<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>477</td><td>27</td><td>236</td><td>330</td><td>3</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	477	27	236	330	3	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>305</td><td>4</td><td>231</td><td>310</td><td>3</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	305	4	231	310	3	<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>356</td><td>9</td><td>49</td><td>300</td><td>3</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	356	9	49	300	3
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
479	29	290	430	3																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
477	27	236	330	3																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
305	4	231	310	3																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
347	13	44	335	4																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
356	9	49	300	3																																																			
Menü 2 Veget/alternativ	<p>Weizenklößchen in Kräuterbéchamel, dazu BIO-Süßkartoffel-Gemüwestampf</p>		<p>„Veggie-Bratling“ (Weizeneinweißbasis) mit BIO-Gemüsereis</p>		<p>Gemüseklößchen, dazu unser hausgemachtes Kartoffelpüree und ein Joghurt-Gemüse-Dip</p>																																																		
	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>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>443</td><td>18</td><td>238</td><td>330</td><td>3</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	443	18	238	330	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>H</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>430</td><td>8</td><td>78</td><td>380</td><td>4</td></tr> </table>	kcal	Fett	H	P	BE	430	8	78	380	4
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
399	23	287	430	3																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
443	18	238	330	3																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
kcal	Fett	H	P	BE																																																			
430	8	78	380	4																																																			
Allergenkennzeichnung	a1bcg		a1bcfg		bcgi																																																		

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/Quenslandnüsse + 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