




30.05 – 02.06.2023

Woche 22	Montag Pfingsten	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																								
Menü1	<p><i>Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag.</i></p> 	<p>BIO-Gemüsemaultaschen mit cremiger Frischkäsesoße</p>	<p>Geflügel-Hacksteaklett Kartoffelstampf, Mischgemüse „natur“</p>	<p>Pürierte Blumenkohl-Broccolrahmsuppe „Armer-Ritter“ mit Vanille-Joghurt-Dip (kalt)</p>	<p>Fischnuggets, Vollkornreis, Tomaten-Gemüse-Dip (lauwarm)</p>																																								
Allergenkennzeichnung		Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder v	Krippenkinder v	Krippenkinder v																																								
Dessert		a1bc	bci	a1bc	A1bcd																																								
Allergenkennzeichnung																																													
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>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>476</td> <td>13</td> <td>76</td> <td>300</td> <td>6,4</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	476	13	76	300	6,4	<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>433</td> <td>18</td> <td>57</td> <td>320</td> <td>4,7</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	433	18	57	320	4,7	<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>298</td> <td>13</td> <td>32</td> <td>350</td> <td>2,7</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	298	13	32	350	2,7
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
375	7	60	350	5																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
476	13	76	300	6,4																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
433	18	57	320	4,7																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
298	13	32	350	2,7																																									
Menü 2 -veget/alternativ-		<p>BIO-Gemüsemaultaschen mit cremiger Frischkäsesoße</p>	<p>Veggie-Bratling (Sojabasis) Kartoffelstampf, Mischgemüse „natur“</p>		<p>Gemüsefrikadelle, Vollkornreis, Tomaten-Dip (lauwarm)</p>																																								
Allergenkennzeichnung		Krippenkinder	cgi		Krippenkinder																																								
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>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>330</td> <td>13</td> <td>44</td> <td>315</td> <td>3,2</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	330	13	44	315	3,2																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
375	7	60	350	5																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
330	13	44	315	3,2																																									
Allergenkennzeichnung		A1bc			A1bc																																								

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 (v) 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 Milchzeugnisse 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/Quennsländnüsse + 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