










13.6. – 17.6.2022

Woche 24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Fronleichnam	Freitag																																								
Menü1	Hähnchenschnitzel „Wiener-Art“ in feiner Semmelpanade, Petersilienkartoffeln, Rahmblumenkohl	Gemüse-Maultaschen mit Philadelphia- Frischkäsesoße	BIO -Maccaroni mit Hackfleischsoße vom Rind, grüner Salat, Kräuterdressing 		PIZZA vom Blech „Margherita“ Mit Tomaten und Käse																																								
	Krippenkinder 	Krippenkinder 	Krippenkinder 		Krippenkinder 																																								
Allergenkennzeichnung	a1bci	a1bc	a1ce		A1c																																								
Dessert	Gemischtes frisches Obst	Schokoladen- Sahnepudding oder gemischtes frisches Obst	Quarkspeise mit Früch- ten oder gemischtes frisches Obst		Gemischtes frisches Obst																																								
Allergenkennzeichnung		c	c																																										
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>383</td><td>13</td><td>46</td><td>355</td><td>3,8</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	383	13	46	355	3,8	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>476</td><td>13</td><td>76</td><td>300</td><td>6,4</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	476	13	76	300	6,4	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>474</td><td>6</td><td>65</td><td>310</td><td>5,4</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	474	6	65	310	5,4		<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>454</td><td>20</td><td>56</td><td>300</td><td>3</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	454	20	56	300	3
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
383	13	46	355	3,8																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
476	13	76	300	6,4																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
474	6	65	310	5,4																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
454	20	56	300	3																																									
Menü 2 -fleischlos-	Gemüsebratling mit Peter- silienkartoffeln und Rahmblumenkohl		BIO -Maccaroni mit Tomatensoße, grüner Salat, Kräuterdressing																																										
	Krippenkinder 		Krippenkinder 																																										
Allergenkennzeichnung	a1bci		A1ce																																										
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>380</td><td>17</td><td>29</td><td>355</td><td>2,4</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	380	17	29	355	2,4	<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>369</td><td>5</td><td>70</td><td>290</td><td>5,8</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	369	5	70	290	5,8												
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
380	17	29	355	2,4																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																									
369	5	70	290	5,8																																									

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. 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/Queenslandnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinerzeugnisse 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

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,