





Woche 25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Menü1	Geflügelfrikadelle in Bratensaft, dazu cremiger Kartoffel-Broccolistampf mit Butter und Milch	BIO -Gnocchi „Florentiner Art“ mit einer milden italienischen Spinat-Parmesansoße, frische Karotten-Rohkoststicks 	Farfalle (ital. Schleifennudeln) mit cremiger Tomatensoße und Reibekäse, Mixsalat mit Joghurtdressing 	Paniertes MSC Seelachsfilet, Odenwälder Kartoffelrahmgemüse nach „Großmutter's Art“	Siebenkräuterrahmsuppe Gebackener saftiger Vanille-Griesauflauf mit Pfirsich und Birnenwürfeln																																																		
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓																																																		
Allergenkennzeichnung	a1bci	A1bc	A1bc	A1bcdi	A1bc																																																		
Dessert	Gemischtes frisches Obst	Bananenquark oder gemischtes frisches Obst	Kuchendessert oder gemischtes frisches Obst	Gemischtes frisches Obst	Kein Dessert																																																		
Allergenkennzeichnung			Ch1	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>282</td><td>7</td><td>36</td><td>360</td><td>3,0</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	282	7	36	360	3,0	<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>379</td><td>11</td><td>80</td><td>390</td><td>3,7</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	379	11	80	390	3,7	<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>441</td><td>7</td><td>81</td><td>360</td><td>6,7</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	441	7	81	360	6,7	<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>454</td><td>20</td><td>56</td><td>300</td><td>3</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	454	20	56	300	3	<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>366</td><td>9</td><td>61</td><td>310</td><td>5,1</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	366	9	61	310	5,1
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
282	7	36	360	3,0																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
379	11	80	390	3,7																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
441	7	81	360	6,7																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
454	20	56	300	3																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
366	9	61	310	5,1																																																			
Menü 2 Veget/alternativ	Gemüsefrikadelle, dazu cremiger Kartoffel-Broccolistampf mit Butter und Milch			Hirse-Käse-Taler, Odenwälder Kartoffelrahmgemüse nach „Großmutter's Art“																																																			
	Krippenkinder ✓			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>365</td><td>20</td><td>30</td><td>330</td><td>2,5</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	365	20	30	330	2,5	<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></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></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>430</td><td>8</td><td>78</td><td>380</td><td>4</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	430	8	78	380	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></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE					
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
365	20	30	330	2,5																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
430	8	78	380	4																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
Allergenkennzeichnung	a1bci			A1bci																																																			

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.Kaschunnüsse 5.Pecannüsse 6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quennslandnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinenerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spuren, l: Phosphat, m: mit Konservierungsstoff

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 von Glutamat, künstl. Farbstoff

Nährwertangaben pro Portion: Kcal (Kilokalorien) KH (Kohlenhydrate) Fett P= Portionsgröße mit Dessert in Gramm BE= Broteinheit pro Portion