




Woche 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Menü1	<i>Herbstliche Gemüsecremesuppe mit Kürbis Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus</i>	<i>Dinkel-Schupfnudeln mit cremiger Gouda-Käsesoße, Gurkensalat mit frischem Dill</i>	<i>BIO-Spaghetti „Bolognaise“ mit Hackfleischsoße (Rind) und Gemüse-Rohkoststicks</i> 	<i>Kleines Putenschnitzel in feiner Semmelpanade, Vollkornreis, Rahmerbsen</i>	<i>Leckere Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Joghurt-Gemüse-Dip</i>																																																		
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓																																																		
Allergenkennzeichnung	a1bci	a1bce	a1bce	a1bc	A1bcdi																																																		
Dessert	<i>Kein Dessert</i>	<i>Hausgemachte rote Grütze oder gemischtes frisches Obst</i>	<i>Kuchendessert oder gemischtes frisches Obst</i>	<i>Bananenquark oder Gemischtes frisches Obst</i>	<i>Gemischtes frisches Obst</i>																																																		
Allergenkennzeichnung			a1bc	c																																																			
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>490</td> <td>30</td> <td>71</td> <td>380</td> <td>5,9</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	490	30	71	380	5,9	<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>7</td> <td>62</td> <td>320</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	379	7	62	320	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>345</td> <td>8</td> <td>50</td> <td>320</td> <td>4,2</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	345	8	50	320	4,2	<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>13</td> <td>12</td> <td>330</td> <td>3,7</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	379	13	12	330	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>361</td> <td>13</td> <td>42</td> <td>330</td> <td>3,5</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	361	13	42	330	3,5
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
490	30	71	380	5,9																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
379	7	62	320	5																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
345	8	50	320	4,2																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
379	13	12	330	3,7																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
361	13	42	330	3,5																																																			
Menü 2 Veget/alternativ			<i>BIO-Spaghetti mit Tomatensoße und Gemüse-Rohkoststicks</i> Krippenkinder ✓	<i>Veggie-Schnitzel (Weizeneinweißbasis) Vollkornreis, Rahmerbsen</i> Krippenkinder ✓	<i>Gebackener Käse (Kuhmilch) mit Kartoffelpüree und Joghurt-Gemüse-Dip</i>																																																		
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></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>345</td> <td>7</td> <td>50</td> <td>320</td> <td>4,2</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	345	7	50	320	4,2	<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>443</td> <td>18</td> <td>43</td> <td>320</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	443	18	43	320	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>492</td> <td>22</td> <td>56</td> <td>320</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	492	22	56	320	4										
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
345	7	50	320	4,2																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
443	18	43	320	4																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
492	22	56	320	4																																																			
Allergenkennzeichnung				A1bcg																																																			

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/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

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, i: geschwefelt