





3.5. – 7.5.2021

Woche 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Menü 1	Hähnchenschnitzel in feiner Semmelpanade, dazu unser Kartoffelpüree mit frischer Milch und Butter, BIO-Gemü 	Frischer Gemüsetopf - vegan- und einer Scheibe ofenfrischem Roggenbrot	Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung und cremigem BIO-Rahmspinat 	Rindergulasch mit Reis und Gemüserohkost	Buchstabensuppe „Armer Ritter“ mit unserem hausgemachten Pflaumenkompott																																																		
Dessert	Frisches Obst	Hausgemachte Rote Grütze	Pudding	Kleiner Eisbecher																																																			
Allergenkennzeichnung	a1ci	a1,2i	a1ci	A1bce	A1bci																																																		
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>379</td><td>13</td><td>44</td><td>330</td><td>3,7</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	379	13	44	330	3,7	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>207</td><td>6</td><td>33</td><td>350</td><td>2,7</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	207	6	33	350	2,7	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>366</td><td>20</td><td>35</td><td>310</td><td>2,9</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	366	20	35	310	2,9	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>215</td><td>5</td><td>12</td><td>310</td><td>1,0</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	215	5	12	310	1,0	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>366</td><td>9</td><td>61</td><td>310</td><td>5,1</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	366	9	61	310	5,1
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
379	13	44	330	3,7																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
207	6	33	350	2,7																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
366	20	35	310	2,9																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
215	5	12	310	1,0																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
366	9	61	310	5,1																																																			
Menü 2 Veget/alternativ	Ei-Taler, dazu unser Kartoffelpüree mit frischer Milch und Butter, BIO-Gemüse			Gewürfelter Räucher tofu in Kräuterbéchamel mit Reis und Gemüserohkost																																																			
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>365</td><td>20</td><td>30</td><td>330</td><td>2,5</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	365	20	30	330	2,5			<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td>267</td><td>3</td><td>41</td><td>320</td><td>3,4</td></tr> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	267	3	41	320	3,4	<table border="1"> <tr><th>kcal</th><th>Fett</th><th>H</th><th>P</th><th>BE</th></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	kcal	Fett	H	P	BE																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
365	20	30	330	2,5																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
267	3	41	320	3,4																																																			
kcal	Fett	H	P	BE																																																			
Allergenkennzeichnung	a1bci			A1gc																																																			

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.Kaschunnüsse 5.Pecannüsse 6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quennslandnüsse + 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