





Woche 19	Montag	Dienstag Fastnacht	Mittwoch	Donnerstag Himmelfahrt	Freitag																																																			
Menü1	Hähnchengeschnetzeltes Kartoffeln, Finger- möhren mit frischer Pe- tersilie	<b>BIO</b> -Gemüsepasta mit italienischer Parme- san-Käsesoße 	Spaghetti „Bolognaise“, (Rind) Rohkostsalat	Heute ist ein Feiertag	Gebratenes MSC- Naturfischfilet mit ei- ner milden Dill- schaumsoße, <b>BIO</b> Reis, grüner Salat 																																																			
Dessert	Frisches Obst	Pudding	Joghurt mit Früchten		Frisches Obst																																																			
Allergenkennzeichnung	a1ci	a1bc	a1c		A1bcdi																																																			
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>344</td> <td>12</td> <td>23</td> <td>320</td> <td>1,9</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	344	12	23	320	1,9	<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Fett</th> <th>K</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	K	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>474</td> <td>6</td> <td>65</td> <td>310</td> <td>5,4</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	474	6	65	310	5,4		<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>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																																																				
344	12	23	320	1,9																																																				
kcal	Fett	K	P	BE																																																				
476	13	76	300	6,4																																																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																																				
474	6	65	310	5,4																																																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																																				
298	13	32	350	2,7																																																				
Menü 2 Veget/alternativ	Vegetarischer Wurst- gulasch (Sojabasis) Kartoffeln, Finger- möhren mit frischer Petersilie		Spaghetti mit Tomatensoße, Rohkostsalat		Gemüsefrikadelle mit <b>BIO</b> Reis und Dill- schaumsoße																																																			
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>380</td> <td>17</td> <td>29</td> <td>320</td> <td>2,4</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	380	17	29	320	2,4	<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						<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>369</td> <td>5</td> <td>70</td> <td>290</td> <td>5,8</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	369	5	70	290	5,8	<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>K</th> <th>H</th> <th>P</th> <th>BE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>330</td> <td>13</td> <td>44</td> <td>315</td> <td>3,7</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	K	H	P	BE	330	13	44	315	3,7
kcal	Fett	KH	P	BE																																																				
380	17	29	320	2,4																																																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																																				
369	5	70	290	5,8																																																				
kcal	Fett	KH	P	BE																																																				
kcal	Fett	K	H	P	BE																																																			
330	13	44	315	3,7																																																				
Allergenkennzeichnung	a1chi		A1c																																																					

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/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