



Woche 28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Menü 1	Mildes Hähnchencurry mit Reis und Gemüserohkost	Pürierte Gemüsecremesuppe „Armer Ritter“ mit cremiger, lauwarmer Vanille-Joghurtsoße	Spaghetti mit Tomatensoße, Reibekäse 	Gnocchi mit 3-Käsesauce, Rohkoststicks	Gebutterte Ofenkartoffeln (ohne Schale), dazu Kräuterquark und Gemüserohkost																																																		
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder alternatives Gemüse																																																		
Allergenkennzeichnung	a1c	a1bc	a1ci	A1bce	ci																																																		
Dessert	Gemischtes frisches Obst	Kein Dessert	Joghurt mit Früchten	Gemischtes frisches Obst	Kirschgrütze mit Vanillesoße																																																		
Allergenkennzeichnung			c		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>291</td> <td>9</td> <td>27</td> <td>360</td> <td>2,2</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	291	9	27	360	2,2	<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>464</td> <td>11</td> <td>80</td> <td>390</td> <td>6,7</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	464	11	80	390	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>366</td> <td>20</td> <td>35</td> <td>310</td> <td>2,9</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	366	20	35	310	2,9	<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>338</td> <td>6</td> <td>60</td> <td>300</td> <td>5,0</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	338	6	60	300	5,0	<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>336</td> <td>9</td> <td>61</td> <td>310</td> <td>5,1</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	336	9	61	310	5,1
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
291	9	27	360	2,2																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
464	11	80	390	6,7																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
366	20	35	310	2,9																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
338	6	60	300	5,0																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
336	9	61	310	5,1																																																			
Menü 2 Veget/alternativ	Sojageschnetzeltes in Petersilienbéchamel mit Reis und Gemüserohkost																																																						
	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>277</td> <td>9</td> <td>29</td> <td>360</td> <td>3,1</td> </tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	277	9	29	360	3,1																																												
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
277	9	29	360	3,1																																																			
Allergenkennzeichnung	a1cg																																																						

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.Kaschunüsse 5.Pecannüsse 6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quenslandnüsse + 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