



15.07. – 19.07.2024

Woche 29	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Menü1	Sesamkartoffeln mit Radieschenquark	Rigatoni-Nudeln mit cremiger Tomatensoße, Gemüserohkost	Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Karottenscheiben in Béchamelsoße 	Rinder-Hackmedaillon** in Bratensaft, Reis, Gurkensalat*	Buchstabensuppe mit feinen Gemüswürfeln Ofengebackener Milchreisauflauf mit lauwarmem Beerenkompott																																																		
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓																																																		
Allergenkennzeichnung	a1bcei	a1c	a1bci	a1c	a1bc																																																		
Dessert	Gemischtes frisches Obst	Gemischtes frisches Obst	Karamellpudding	Kuchendessert	Kein Dessert																																																		
Allergenkennzeichnung			c	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>254</td><td>4</td><td>42</td><td>360</td><td>3,5</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	254	4	42	360	3,5	<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>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>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>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>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																																																			
254	4	42	360	3,5																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
366	20	35	310	2,9																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
366	20	35	310	2,9																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
379	13	12	330	3,7																																																			
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
366	9	61	310	5,1																																																			
Menü 2 -veget/alternativ-				Gewürfelter Räucher- tofu in Kräuter- béchamel, Reis, Gurkensalat																																																			
				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>342</td><td>10</td><td>38</td><td>320</td><td>3,2</td></tr> </tbody> </table>	kcal	Fett	KH	P	BE	342	10	38	320	3,2																																									
kcal	Fett	KH	P	BE																																																			
342	10	38	320	3,2																																																			
Allergenkennzeichnung				gc																																																			

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. Gluten/laktosefreie Alternativkost gerne auf Anfrage. 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/Queenslandnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinerzeugnisse 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 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