



Woche 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1	Spätzlepfanne mit buntem Gemüse und Kräutersauce	Saftiges Rinderhaschee mit Ratatouillegemüse und Kartoffelstampf	Bio-Pasta mit Blumenkohl-Brokkoligemüse und heller Rahmsauce, Farmersalat	Backfisch mit Dampfkartoffeln und Schnittlauchdip, bunte Gemüsesticks	Brokkolicremesuppe mit Bauernbrot und Milchreis mit Apfelmus
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓
Allergenkennzeichnung	aa1bck	Rck	aa1ck	Faa1ck	aa1ck
Dessert	Vanillepudding	Omas Apfel-Birnen Kompott	Kuchendessert	Fruchtjoghurt	Frisches Obst
Allergenkennzeichnung	c	c	aa1cg	c	c
Nährwertberechnung	g kcal Fett KH BE	g kcal Fett KH BE	g kcal Fett KH BE	g kcal Fett KH BE	g kcal Fett KH BE
	305 434 18,4 4,1 3,4	305 274 13 34 2,8	340 489 16 69 5,7	330 351 17 42 3,5	460 381 12,1 54 4,5
Menü 2 -veget/alternativ-		Gemüse-Kroketten mit Ratatouillegemüse und Kartoffelstampf		Spinat-Knuspermedallion mit Dampfkartoffeln und Schnittlauchdip, bunte Gemüsesticks	
		Krippenkinder ✓		Krippenkinder alternatives Gemüse	
Nährwertberechnung	g kcal Fett KH BE	g kcal Fett KH BE	g kcal Fett KH BE	g kcal Fett KH BE	g kcal Fett KH BE
	315 191 7 30 2,5		315 440 16,8 52 4,3		
Allergenkennzeichnung		aa1ck	aa1ck	aa1ck	

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.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 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



13.10.-17.10.2025

Allergieplan: Nur bestellbar mit vorliegendem Attest!

Woche 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Glutenfrei	<i>Penne (Glutenfrei) mit buntem Gemüse und Kräutersauce</i>	<i>Saftiges Rinderhaschee mit Ratatouillegemüse und Kartoffelstampf</i>	<i>Geflügelbratwurst mit Ketchup und Kartoffel-Gurkensalat</i>	<i>Fischfilet mit Dampfkartoffeln und Schnittlauchdip, bunte Gemüsesticks</i>	<i>Brokkolicremesuppe mit Bauernbrot (Glutenfrei) und Milchreis mit Apfelmus</i>																																																		
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓																																																		
Allergenkennzeichnung	bck	Rck	Gek	Fk	ck																																																		
Dessert	<i>Vanillepudding</i>	<i>Omas Apfel-Birnenkompott</i>	<i>Kuchendessert</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>																																																		
Allergenkennzeichnung	c		aa1cg																																																				
Nährwertberechnung	<table border="1"> <thead> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>340</td><td>482</td><td>16</td><td>59</td><td>4,9</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	340	482	16	59	4,9	<table border="1"> <thead> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>305</td><td>274</td><td>13</td><td>34</td><td>2,8</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	305	274	13	34	2,8	<table border="1"> <thead> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>300</td><td>392</td><td>24,6</td><td>22,6</td><td>1,9</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	300	392	24,6	22,6	1,9	<table border="1"> <thead> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>310</td><td>364</td><td>16</td><td>34,4</td><td>2,9</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	364	16	34,4	2,9	<table border="1"> <thead> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>460</td><td>379</td><td>11,4</td><td>52</td><td>4,3</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	460	379	11,4	52	4,3
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
340	482	16	59	4,9																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
305	274	13	34	2,8																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
300	392	24,6	22,6	1,9																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
310	364	16	34,4	2,9																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
460	379	11,4	52	4,3																																																			
Lactosefrei	<i>Gemüsebratling (Lactosefrei) mit fruchtiger Tomatensauce und Reis</i>	<i>Gemüse-Nuggets mit Ratatouillegemüse und Salzkartoffel</i>	<i>Geflügelbratwurst mit Ketchup und Kartoffel-Gurkensalat</i>	<i>Geflügel-Cevapcici mit Dampfkartoffeln und Bratensauce, bunte Gemüsesticks</i>	<i>Brokkolicremesuppe (Lactosefrei) mit Bauernbrot und Milchreis (Lactosefrei) mit Apfelmus</i>																																																		
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓																																																		
Nährwertberechnung	<table border="1"> <thead> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>315</td><td>414</td><td>12,2</td><td>63</td><td>5,2</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	315	414	12,2	63	5,2	<table border="1"> <thead> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>315</td><td>191</td><td>7</td><td>30</td><td>2,5</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	315	191	7	30	2,5	<table border="1"> <thead> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>300</td><td>392</td><td>24,6</td><td>22,6</td><td>1,9</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	300	392	24,6	22,6	1,9	<table border="1"> <thead> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>310</td><td>388</td><td>18</td><td>38,2</td><td>3,2</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	388	18	38,2	3,2	<table border="1"> <thead> <tr><th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>460</td><td>381</td><td>12,1</td><td>4,5</td><td>5,7</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	460	381	12,1	4,5	5,7
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
315	414	12,2	63	5,2																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
315	191	7	30	2,5																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
300	392	24,6	22,6	1,9																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
310	388	18	38,2	3,2																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
460	381	12,1	4,5	5,7																																																			
Allergenkennzeichnung	aa1k	aa1k	Gek	aa1bek	k																																																		

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 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