



01.12-05.12.2025



Woche 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag																																								
Menü1	Vegetarisches Schnitzel auf Milchbasis mit Blumenkohl-Karotten-Kartoffel-Rahm-Ragout	Italienische Bio-Pasta mit Sauce Bolognese vom Rind	Backfisch mit Kräuterdip und kleinen Kartoffeln, Karottensalat	Gemüse-Knuspermedallion mit hausgemachten Nudelsalat, Gemüsesticks																																								
Allergenkennzeichnung	aa1ck	Raa1k	Faa1ck	aa1bk																																								
Dessert	Schokoladenpudding	Frisches Obst	Buttermilch-Mango-Dessert	Frisches Obst																																								
Allergenkennzeichnung			c																																									
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>320</td><td>468</td><td>4,2</td><td>38</td><td>3,1</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	468	4,2	38	3,1	<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>320</td><td>576</td><td>8,1</td><td>79,2</td><td>6,6</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	576	8,1	79,2	6,6	<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>360</td><td>428</td><td>18</td><td>48</td><td>4</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	360	428	18	48	4	<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>320</td><td>680</td><td>8,1</td><td>62</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	680	8,1	62	5
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	468	4,2	38	3,1																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	576	8,1	79,2	6,6																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
360	428	18	48	4																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	680	8,1	62	5																																								
Menü 2 -veget/alternativ-		Italienische Bio-Pasta mit vegetarischer Gemüsebolognese	Risoléekartoffeln, gebuttert mit Kräuterdip, Karottensalat																																									
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>320</td><td>335</td><td>7,3</td><td>70</td><td>5,8</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	335	7,3	70	5,8	<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>320</td><td>334</td><td>6,4</td><td>82,6</td><td>6,9</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	334	6,4	82,6	6,9																					
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	335	7,3	70	5,8																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	334	6,4	82,6	6,9																																								
Allergenkennzeichnung		aa1k	ck																																									

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. 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. Weizen 2. Roggen 3. Gerste 4. 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/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



Allergieplan

01.12-05.12.2025

Woche 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag																																								
Glutenfrei	Rinder-Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Ofenbrot	Italienische Pasta mit vegetarischer Gemüsebolognese	Risoleekartoffeln, gebuttert mit Kräuterdip, Karottensalat	Pasta (Glutenfrei) á la "Napoli" mit fruchtiger Tomatensauce, Gemüesticks																																								
Allergenkennzeichnung	Raa1k	k	ck	aa1bk																																								
Dessert	Schokoladenpudding	Frisches Obst	Buttermilch-Mango-Dessert	Frisches Obst																																								
Allergenkennzeichnung			c																																									
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>290</td><td>514</td><td>6,9</td><td>31,2</td><td>2,6</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	290	514	6,9	31,2	2,6	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>320</td><td>335</td><td>7,3</td><td>70</td><td>5,8</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	335	7,3	70	5,8	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>360</td><td>428</td><td>18</td><td>48</td><td>4</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	360	428	18	48	4	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>360</td><td>247</td><td>4,3</td><td>49</td><td>4,1</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	360	247	4,3	49	4,1
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
290	514	6,9	31,2	2,6																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	335	7,3	70	5,8																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
360	428	18	48	4																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
360	247	4,3	49	4,1																																								
Lactosefrei	Rinder-Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Ofenbrot	Italienische Bio-Pasta mit vegetarischer Gemüsebolognese	Chili-Sin-Carne mit Fladenbrot	Gemüse-Knuspermedallion mit hausgemachten Nudelsalat, Gemüesticks																																								
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>290</td><td>514</td><td>6,9</td><td>31,2</td><td>2,6</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	290	514	6,9	31,2	2,6	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>320</td><td>335</td><td>7,3</td><td>70</td><td>5,8</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	335	7,3	70	5,8	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>360</td><td>344</td><td>5,4</td><td>56,4</td><td>4,7</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	360	344	5,4	56,4	4,7	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>320</td><td>680</td><td>8,1</td><td>62</td><td>5</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	680	8,1	62	5
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
290	514	6,9	31,2	2,6																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	335	7,3	70	5,8																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
360	344	5,4	56,4	4,7																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	680	8,1	62	5																																								
Allergenkennzeichnung	Raa1k	aa1k	aa1fk	aa1bk																																								

Zu Ihrer Info: Unsere Menützusammenstellung 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. 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/Quenndlandnüsse + 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