

Wochenspeiseplan



15.12-19.12.2025

Woche 51	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag																																								
Menü1	Köttbullar vom Rind mit Salzkartoffeln und Bratensauce, Gurkensalat	Zuccinicremesuppe und gedämpfter Germknödel mit Vanillesauce, Karottensticks	Italienische Bio-Pasta mit Paprika-Karotten-Bolognese	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Landkornreis, Coleslaw Salat																																								
Allergenkennzeichnung	Raa1bck	aa1c	aa1k	Gck																																								
Dessert	Frisches Obst	Kein Dessert	Kuchendessert	Vanillepudding																																								
Allergenkennzeichnung		aa1cg		c																																								
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>315</td><td>374</td><td>7,8</td><td>39,7</td><td>3,3</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	315	374	7,8	39,7	3,3	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>410</td><td>514</td><td>28</td><td>50</td><td>4,1</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	410	514	28	50	4,1	<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>247</td><td>4,2</td><td>44</td><td>3,7</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	247	4,2	44	3,7	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>340</td><td>744</td><td>18</td><td>78</td><td>6,5</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	340	744	18	78	6,5
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
315	374	7,8	39,7	3,3																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
410	514	28	50	4,1																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	247	4,2	44	3,7																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
340	744	18	78	6,5																																								
Menü 2 -veget/alternativ-	Käsespätzle mit Gurkensalat			Mediterrane Gemüsepfanne mit Hirtenkäse und Würfelkartoffeln, Coleslaw Salat																																								
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>310</td><td>642</td><td>9,7</td><td>50</td><td>4,2</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	642	9,7	50	4,2			<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>310</td><td>246</td><td>8</td><td>32</td><td>2,6</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	246	8	32	2,6																				
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
310	642	9,7	50	4,2																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
310	246	8	32	2,6																																								
Allergenkennzeichnung	aa1bck			ci																																								

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. Kaschunnnüsse 5. Pecannüsse 6. Paranüsse 7. Pistazien 8. Macadamia/Quenndländnusse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinenerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spuren. Alle aufgeführt 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



15.12.- 19.12.2025



Allergieplan: Nur bestellbar für Kinder mit vorliegendem Attest!

Woche 51	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag																																								
Glutenfrei	Köttbullar vom Rind mit Salzkartoffeln und Bratensauce (Glutenfrei), Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne (Glutenfrei) mit Quinoa und Bechamelsauce	Putenwiener mit Kartoffelsalat	Mediterrane Gemüsepfanne mit Hirtenkäse und Würfelkartoffeln, Coleslaw Salat																																								
Allergenkennzeichnung	Raa1bck	cgk	Gck	g																																								
Dessert	Frisches Obst	Kein Dessert	Kuchendessert	Vanillepudding																																								
Allergenkennzeichnung			a1cg	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>315</td><td>374</td><td>7,8</td><td>39,7</td><td>3,3</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	315	374	7,8	39,7	3,3	<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>410</td><td>514</td><td>28</td><td>50</td><td>4,1</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	410	514	28	50	4,1	<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>310</td><td>327</td><td>6,9</td><td>38,5</td><td>3,4</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	327	6,9	38,5	3,4	<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>310</td><td>246</td><td>8</td><td>32</td><td>2,6</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	246	8	32	2,6
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
315	374	7,8	39,7	3,3																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
410	514	28	50	4,1																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
310	327	6,9	38,5	3,4																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
310	246	8	32	2,6																																								
Lactosefrei	Köttbullar vom Rind mit Salzkartoffeln und Bratensauce (Lactosefrei), Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne mit Quinoa und Bechamelsauce (Lactosefrei)	Italienische Bio-Pasta mit Paprika-Karotten-Bolognese	Mediterrane Gemüsepfanne mit Hirtenkäse und Würfelkartoffeln (Lactosefrei), Coleslaw Salat																																								
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>374</td><td>7,8</td><td>39,7</td><td>3,3</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	315	374	7,8	39,7	3,3	<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>410</td><td>514</td><td>28</td><td>50</td><td>4,1</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	410	514	28	50	4,1	<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>247</td><td>4,2</td><td>44</td><td>3,7</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	247	4,2	44	3,7	<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>246</td><td>8</td><td>32</td><td>2,6</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	246	8	32	2,6
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
315	374	7,8	39,7	3,3																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
410	514	28	50	4,1																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	247	4,2	44	3,7																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
310	246	8	32	2,6																																								
Allergenkennzeichnung	Raa1bck	a1gk	a1k																																									

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 Eiererzeugnisse + Spuren c: Milch- und Milcherzeugnisse inkl. Laktose + Spuren d: Fisch und Fischererzeugnisse + 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/Quennsländchen + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinenerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spuren. Alle aufgeführt 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