



Woche 37	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1	Bio-Tortellini "Verdura" (mit Gemüsefüllung) und Tomatensauce	Puten-Wienerle mit hausgemachtem Nudel- salat	Kürbiscremesuppe mit Arme Ritter & Apfelmus, Gurkensalat	Kartoffelspalten aus dem Ofen mit Joghurt- Schnittlauchdip und Buttergemüse, Farmersalat	Backfisch mit Lang- kornreis und Kräuter- Gemüsedip, Rohkoststicks
Allergenkennzeichnung	aa1k	aa1bck	aa1bck	ck	aa1cd
Dessert	Fruchtjoghurt	Kuchendessert	Frisches Obst	Fruchtcocktail	Frisches Obst
Allergenkennzeichnung	c	aa1bc			
Menü 2 -veget/alternativ-		Spinat Knuspermedaillon mit hausgemachtem Nudelsalat			Gemüse-Frikadelle mit Kangkornreis und Kräuter-Gemüsedip, Rohkoststicks
Allergenkennzeichnung		aa1bck			aa1bck

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.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



Allergieplan: Nur bestellbar für Kinder mit vorliegendem Attest!

Woche 37	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Glutenfrei	Glutenfreie Pasta mit Tomatensauce	Puten-Wienerle mit hausgemachtem Nudelsalat (glutenfrei)	Geflügel-Bratwurst mit Kartoffeln und Ketchupsauce, Gurkensalat	Kartoffelspalten aus dem Ofen mit Joghurt-Schnittlauchdip und Buttermilchgemüse, Farmersalat	Fischfilet mit Langkornreis und Kräuter-Gemüsedip, Rohkoststicks
Allergenkennzeichnung	k	bck	cek	ck	dk
Dessert	Fruchtjoghurt	Kuchendessert	Frisches Obst	Fruchtcocktail	Frisches Obst
Allergenkennzeichnung	c	b			
Lactosefrei	Bio-Tortellini "Verdura" (mit Gemüsefüllung) und Tomatensauce	Puten-Wienerle mit hausgemachtem Nudelsalat (lactosefrei)	Geflügel-Bratwurst mit Kartoffeln und Ketchupsauce (lactosefrei), Gurkensalat	Kartoffelspalten aus dem Ofen mit Joghurt-Schnittlauchdip und Buttermilchgemüse, Farmersalat (lactosefrei)	Backfisch mit Langkornreis und Kräuter-Gemüsedip (lactosefrei), Rohkoststicks
Allergenkennzeichnung	aa1k	aa1bk	ek	k	aa1d

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/lactosefreie Alternativkost gerne auf Anfrage. Rufen Sie uns einfach an unter 6151/80038-138. Der Nachhaltigkeit geschuldet, verwenden wir Lebensmittel in BIO-Qualität und kennzeichnen diese tagesaktuell mit „Bio“ auf dem Speiseplan. Alle von uns eingesetzten/gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-Öko-006) zertifiziert.

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 Knob-