



Woche 34	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1	<i>Vegetarisch gefüllte Bio-Tortellini mit Tomatensauce und Reibekäse</i>	<i>Geflügel-Bouillon mit Bohnen, Kartoffeln (Geflügelwürfel als Einlage) und Brot</i>	<i>Gemüse-Frikadelle mit Reis und Velouté, Blattsalat der Saison mit Dressing</i>	<i>Fisch-Frikadelle mit Kartoffelpüree und Joghurt-Kräuterdip, Rohkoststicks</i>	<i>Pasta mit Käsesauce, angemachter Rohkostsalat</i>
Allergenkennzeichnung	aa1bck	aa1k	aa1bk	aa1cd	aa1ck
Dessert	<i>Vanillepudding</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Kuchendessert</i>
Allergenkennzeichnung	c				aa1bc
Menü 2 -veget/alternativ-		<i>Gemüse-Bouillon mit Bohnen, Kartoffeln und Brot</i>		<i>Gebackener Käse mit Kartoffelpüree und Joghurt-Kräuterdip, Rohkoststicks</i>	
Allergenkennzeichnung		aa1k		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



Allergieplan: Nur bestellbar für Kinder mit vorliegendem Attest!

Woche 34	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Glutenfrei	Glutenfreie Pasta mit Tomatensauce und Reibekäse	Geflügel-Bouillon mit Bohnen, Kartoffeln (Geflügelwürfel als Einlage) und glutenfreiem Brot	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis, Blattsalat der Saison mit Dressing	Fischfilet "natur" mit Kartoffelpüree und Joghurt-Kräuterdip, Rohkoststicks	Glutenfreie Pasta mit Käsesauce, angemachter Rohkostsalat
Allergenkennzeichnung	bck	k	ck	cd	ck
Dessert	Vanillepudding	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Kuchendessert
Allergenkennzeichnung	c				
Lactosefrei	Vegetarisch gefüllte Bio-Tortellini mit Tomatensauce	Geflügel-Bouillon mit Bohnen, Kartoffeln (Geflügelwürfel als Einlage) und Brot	Gemüse-Frikadelle mit Reis und Velouté (lactosefrei), Blattsalat der Saison mit Dressing	Fisch-Frikadelle mit Salzkartoffeln und Joghurt-Kräuterdip (lactosefrei), Rohkoststicks	Pasta mit Käsesauce (lactosefrei), angemachter Rohkostsalat
Allergenkennzeichnung	bk	a1k	aa1bk	aa1d	aa1k

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-