



Woche 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1	Bio-Pasta mit Gemüsebolgnese	Putensteak mit Gemüse-Reis und Rahmsauce	Herzhafter Bohneneintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Brot, Eisbergsalat mit Vinaigrette	Saftiges Rinderhaschee mit Möhren, Lauch, Zwiebeln und Kartoffelstampf, Weißkrautsalat	Pasta "pommodori" mit Tomatenrahmsauce, Paprikasticks
Allergenkennzeichnung	aa1k	ck	aa1k	ck	aa1ck
Dessert	Frisches Obst	Vanillepudding	Kuchendessert	Frisches Obst	Frisches Obst
Allergenkennzeichnung		c	aa1bc		
Menü 2 -veget/alternativ-		Vegetarisches Knusper-schnitzel mit Gemüse-Reis und Rahmsauce		Gemüse-Nuggets mit Kartoffelstampf und Ratattouillegemüse, Weißkrautsalat	
Allergenkennzeichnung		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 (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 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Glutenfrei	Glutenfreie Pasta mit Gemüsebolgnese	Putensteak mit Gemüse-Reis und Rahmsauce	Herzhafter Bohneneintopf mit Kartoffeln, Gemüse und glutenfreiem Brot, Eisbergsalat mit Vinaigrette	Saftiges Rinderhaschee mit Möhren, Lauch, Zwiebeln und Kartoffelstampf, Weißkrautsalat	Glutenfreie Pasta "pommodori" mit Tomatenrahmsauce, Paprikasticks
Allergenkennzeichnung	k	ck	cek	ck	ck
Dessert	Frisches Obst	Vanillepudding	Kuchendessert	Frisches Obst	Frisches Obst
Allergenkennzeichnung			b		
Lactosefrei	Bio-Pasta mit Gemüsebolgnese	Putensteak mit Gemüse-Reis und Bratensauce	Herzhafter Bohneneintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Brot, Eisbergsalat mit Vinaigrette	Saftiges Rinderhaschee mit Möhren, Lauch, Zwiebeln und Salzkartoffeln, Weißkrautsalat	Pasta "pommodori" mit Tomatensauce, Paprikasticks
Allergenkennzeichnung	aa1k	k	aa1	k	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/laktosefreie 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-