


Woche
23.KW'22
(1)

Hinweis: Grundsätzlich bekommen alle Kinder das **gelb markierte** Standardmenü.
Die anderen Gerichte sind nur für Kinder mit entsprechenden Unverträglichkeiten und Allergien vorgesehen. Sollten Sie für ihr Kind eine rein vegetarische Ernährung wünschen, melden Sie sich bitte bei uns. Eine tägliche Wahlmöglichkeit besteht nicht.

	Standardmenü	Ohne Fisch	Ohne Hühnereiweiß	Dessert / Obst
MO 06.06.	Pfingstmontag			
DI 07.06.	Pizza Margherita Pizza König: Informationen der Inhaltsstoffe sowie Allergene werden mitgeliefert	Pizza Margherita Pizza König: Informationen der Inhaltsstoffe sowie Allergene werden mitgeliefert	Pizza Margherita Pizza König: Informationen der Inhaltsstoffe sowie Allergene werden mitgeliefert	
MI 08.06.	Reibekuchen mit feinem Apfelmus <small>100g enthalten: kj 792 kcal 189 ZIA 2, 5, 11a, 13</small>	Reibekuchen mit feinem Apfelmus <small>100g enthalten: kj 792 kcal 189 ZIA 2, 5, 11a, 13</small>	Planted Chicken (auf Erbsenbasis) nach spanischer Art in Paprika-Tomatensauce, dazu Karottenscheiben natur und Vollkornspirelli <small>100g enthalten: kj 342 kcal 82 ZIA 2, 11a</small>	
DO 09.06.	Köfte vom Rind in dunkler Sauce, dazu Kartoffelwedges und Krautsalat "Hawaii" <small>100g enthalten: kj 552 kcal 132 ZIA 2, 10, 11a, 13, 17, 20</small>	Köfte vom Rind in dunkler Sauce, dazu Kartoffelwedges und Krautsalat "Hawaii" <small>100g enthalten: kj 552 kcal 132 ZIA 2, 10, 11a, 13, 17, 20</small>	Vegetarische Nuggets auf Vollkorn-Djuvetschreis, dazu Paprika-Joghurtsauce und Gurkensalat in Rahm  ohne Gurkensalat! <small>100g enthalten: kj 471 kcal 113 ZIA 2, 4, 11a, 13, 16, 17, 20</small>	
FR 10.06.	Schlemmerfilet vom Alaska Seelachs mit Schnittlauch-Rahmsauce, dazu Reis und Blattsalat mit Hausdressing <small>100g enthalten: kj 469 kcal 112 ZIA 1, 4, 10, 11a, 13, 14, 17, 19, 20</small>	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>100g enthalten: kj 417 kcal 100 ZIA 2, 4, 5, 11a, 13, 17</small>	Feines Gemüseallerlei mit Reis <small>100g enthalten: kj 328 kcal 78 ZIA 11a</small>	

Die Angaben über kcal/kj sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der BIO-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gemäß EG-Öko-Verordnung gekocht. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene.

Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säuerungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 4=Verdickungsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 6=aus Fleischteilen zusammengefügt; 7=Nitritpökelsalz; 8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett; 9=Süßungsmittel; 10= Phosphat Mit folg. Allergenen: 11a = Weizen; 11b = Gerste; 11c = Hafer; 11d = Dinkel; 12=Krebstiere; 13= Ei; 14=Fisch; 15=Erdnüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere





Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie ausschließlich für Behälterkunden zertifiziert. Zu unserer von der DGE e.V. zertifizierten Menülinie empfehlen wir Ihnen pro Woche jeweils 2 Portionen Stückobst auszuwählen.



Woche
24.KW'22
(2)

Hinweis: Grundsätzlich bekommen alle Kinder das **gelb markierte** Standardmenü.
Die anderen Gerichte sind nur für Kinder mit entsprechenden Unverträglichkeiten und Allergien vorgesehen. Sollten Sie für ihr Kind eine rein vegetarische Ernährung wünschen, melden Sie sich bitte bei uns. Eine tägliche Wahlmöglichkeit besteht nicht.

	Standardmenü	Ohne Fisch	Ohne Hühnereiweiß	Dessert / Obst
MO 13.06.	Chili sin Carne Vegetarisches Chili mit Paprika, Tomaten und Kidneybohnen, dazu Reis und Gurkensalat in Rahm  <small>100g enthalten: kJ 425 kcal 101 ZIA 2, 11a, 13, 16, 17, 20</small>	Chili sin Carne Vegetarisches Chili mit Paprika, Tomaten und Kidneybohnen, dazu Reis und Gurkensalat in Rahm  <small>100g enthalten: kJ 425 kcal 101 ZIA 2, 11a, 13, 16, 17, 20</small>	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung auf Zucchini Gemüse, dazu Tomatenreis <small>100g enthalten: kJ 555 kcal 133 ZIA 2, 5, 11a, 17, 19</small>	Dessert 1,8 Kg MPS Vanillepudding <small>100g enthalten: kJ 382 kcal 91 ZIA 1, 17</small>
DI 14.06.	Penne-Käseauflauf mit Semmelbröseln und Karottensalat <small>100g enthalten: kJ 476 kcal 114 ZIA 1, 2, 10, 11a, 17</small>	Penne-Käseauflauf mit Semmelbröseln und Karottensalat <small>100g enthalten: kJ 476 kcal 114 ZIA 1, 2, 10, 11a, 17</small>	Penne-Käseauflauf mit Semmelbröseln und Karottensalat <small>100g enthalten: kJ 476 kcal 114 ZIA 1, 2, 10, 11a, 17</small>	
MI 15.06.	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit grünem Spinatpesto, dazu junger Gouda und Tomatensalat  <small>100g enthalten: kJ 1158 kcal 277 ZIA 11a, 13, 17, 18a</small>	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit grünem Spinatpesto, dazu junger Gouda und Tomatensalat  <small>100g enthalten: kJ 1158 kcal 277 ZIA 11a, 13, 17, 18a</small>	Reisbratling in Kräuter-Rahmsauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln <small>100g enthalten: kJ 346 kcal 83 ZIA 1, 2, 4, 10, 11, 11a, 11c, 17, 19</small>	
DO 16.06.	Fronleichnam			
FR 17.06.	Lunchpakete Informationen der Inhaltsstoffe sowie Allergene werden mitgeliefert	Lunchpakete Informationen der Inhaltsstoffe sowie Allergene werden mitgeliefert	Lunchpakete Informationen der Inhaltsstoffe sowie Allergene werden mitgeliefert	

Die Angaben über kcal/kJ sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der BIO-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gemäß EG-Öko-Verordnung gekocht. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene.

Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säuerungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 4=Verdickungsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 6=aus Fleischteilen zusammengefügt; 7=Nitritpökelsalz; 8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett; 9=Süßungsmittel; 10= Phosphat
Mit folg. Allergenen: 11a = Weizen; 11b = Gerste; 11c = Hafer; 11d = Dinkel; 12=Krebstiere; 13= Ei; 14=Fisch; 15=Erdnüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere
Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie ausschließlich für Behälterkunden zertifiziert. Zu unserer von der DGE e.V. zertifizierten Menülinie empfehlen wir Ihnen pro Woche jeweils 2 Portionen Stückobst auszuwählen.

