


KW 42 **Montag** **Dienstag** **Mittwoch** **Donnerstag** **Freitag**

 <p>Gesund und lecker Nahrung für die Konzentration</p>	<p>Pastinaken-Kohlrabi - Auflauf^{G,C} dazu Bio-Nudeln</p> 	<p>Hähnchengulasch dazu bunte Möhren und Bio-Kartoffel</p> 	<p>Seelachsfilet^D dazu Spinatsauce^G, Bio-Reis</p> 	<p>Überbackener Blumenkohl mit Semmelbröseln ^{Aa,C,G,I} dazu Petersiliensauce^{Aa,G} und Bio-Kartoffel</p> 	<p>Rote -Linsensuppe mit Bio-Kartoffel, Möhren, Tomaten dazu Vollkornbrot ^{Aa,Ab,Ac,Ad,K}</p> 
<p>Nährwerte</p>	<p>Kcal 322,5. F 4,4g. GF 0,6g. KH 70,9g. Z 18,9g. E 13,6g. S 2,7g</p>	<p>Kcal 472,8. F 20,8. GF 5,9g. KH 44,5g. Z 10,2g. E 29,4g. S 1,9g</p>	<p>Kcal 309,0. F 13,6g. GF 4,3g. KH 46,7g. Z 12,1g. E 6,6g. S 1,7</p>	<p>Kcal 504,7. F 18,8g. GF 4,5g. KF 65,8g. Z 16,7g. E 24,5g. S 1,5g</p>	<p>Kcal 436,5. F 4,3g. GF 2,2g. KH 96,3g. Z 26,7g. E 9,9g. S 1,0g</p>
<p>Vegatarisch</p>	<p>Bio -Ofenkartoffel dazu Kräuterquark^G</p> 	<p>Griechische Bio- Vollkornreispfanne dazu Auberginen, Zucchini und Tomaten</p> 	<p>Bio-Kartoffelsuppe Mit Möhren dazu Vollkorncroustons^{Aa, Ab, Ac, Ad, K}</p> 	<p>Kürbis-Kartoffel- Pfanne</p> 	<p>Bio-Vollkorn- Makkaroni^{Aa,C} dazu frische Champignonsauce^G</p> 
<p>Nährwerte</p>	<p>Kcal 374,4. F 6 g. GF 3,4 g. KH 74,2 g. Z 19,6 g. E 14,8 g. S 0,4 g</p>	<p>Kcal 257,6. F 7,7 g. GF 0,8 g. KH 45,2 g. Z 5,5 g. E 5,6g. S0,7g</p>	<p>Kcal 372,8g. F 10,4 g. GF 2,3 g. KH 67,9 g. Z 17,2 g. E 11,1 g. S 0,8g</p>	<p>Kcal 347,8.F8,8 g. GF 0,9g. KH 68,3g. Z 35,3 g. E6,7 g. S 0,5 g</p>	<p>Kcal 287,1. F7,6 g. GF1,4 g. KH 46,8g.Z 4,4 g. E10,5 g. S 0,5 g</p>
<p>Pasta</p>	<p>Spirelli^{Aa} mit Bolognese Sauce^{Aa,Ac,I,F} / Schnittlauchsauce^G</p>	<p>Makkaroni^{Aa} mit Käsesauce^{1,5 G} / Tomatensauce</p>	<p>Farfalle^{Aa} mit Tomatensauce / Kräutersauce^G</p>	<p>Penne^{Aa} mit Carbonarasauce^{1,2,3} / Spinatsauce^G</p>	<p>Bio-Spirelli^{Aa} dazu Paprikasauce / Käsesauce^{1,5G}</p>
<p>Nährwerte</p>	<p>Kcal 351,1. F11,2 g.GF 2,7 g. KH 52g.Z 4,9 g. E14,8 g. S0,5 g</p>	<p>Kcal 437,1g. F 19,8 g.GF 8,3 g. KH 51,4g. Z 4,7g. E 15,8 g. S1 g</p>	<p>Kcal 330,3g. F 10,4 g. GF 2,7g. KH 52 g. Z 6,6 g.E9,4 g. S 0,5 g</p>	<p>Kcal 398,1g. F 14,9g. GF 2,4 g. KH 51,2 g. Z 6,5 g. E17,1 g. S 1,3 g</p>	<p>Kcal 266,3g. F 6,8 g. GF 0,7g. KH 42,2g. Z 6,3 g. E 8g. S 0,8 g</p>
 <p>Fitness-Salat</p>	<p>Kiechererbsen- Paprikasalat</p>	<p>Möhrensticks</p>	<p>Gurkensalat</p>	<p>Spinatsalat</p>	<p>Nudelsalat</p>
<p>Dessert</p>	<p>Obst der Saison</p>	<p>Joghurt mit Müsli ^{G,Aa,Ab,Ac,Ad}</p>	<p>Pflaumenkompott</p>	<p>Rote Grütze</p>	<p>Obst der Saison</p>

Die Menüs mit dem Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Legenden zur Deklaration der Lebensmittel:

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel oder bei mehreren mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

- | | | | |
|----------------------------|--------------|---------------------------------|------------------------------|
| A Glutenhaltiges Getreide: | B Krebstiere | H Schalenfrüchte: | I Sellerie |
| Aa Weizen | C Eier | Ha Mandel | J Senf |
| Ab Roggen | D Fisch | Hb Haselnuss | K Sesamsamen |
| Ac Gerste | E Erdnüsse | Hc Walnuss | L Schwefeldioxid und Sulfite |
| Ad Hafer | F Soja | Hd Cashewnuss | M Lupine |
| Ae Dinkel | G Milch | He Pecannuss | N Weichtiere |
| Af Kamut | Af Kamut | Hf Paranuss | |
| | | Hg Pistazie | |
| | | Hh Macadamianuss/Queenslandnuss | |

Piktogramme:



Geflügel

Piktogramme:



Schwein



Lamm



Fisch



Vegetarisch



Wild



Rind



Vegan

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Allergenen enthalten.

Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.

Wir verwenden bei der Zubereitung der Mittagsmenüs ausschließlich Nudel, Reis, Kartoffeln aus kontrollierten biologischem

Anbau SE-ÖKO-003, wozu das Rapsöl nicht zählt.

