

Wochenmenü

KW 02, 11.01.2021 - 15.01.2021
Kindergarten

hausgemacht Bio-Catering
Volker Dörsam
Hauptstraße 107
75056 Sulzfeld
Telefon: 07269 919908-0
Fax: 07269 919908-23



| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|--|--|--|--|
| Minestrone mit Hörnle Schokopudding a1,d,e | Lasagne 'klassisch' dazu bunter Salat mit Joghurtdressing a,a1,b,d,e,l | Karotten - Maisbratling mit Kräutersoße dazu Reis Obst a,a1,b,d,e | Frikadellen dazu Weißkraut in Sahnesoße und Kartoffel a,a1,b,d,e | hausgemachte Semmelknödel mit Champignonsoße dazu Salat Früchte - Joghurt - Quarkdessert a,a1,b,d,e,l |
| Röstitaler dazu Kohlrabigemüse in Bechamelsoße Schokopudding a,a1,b,d,e | Tortellini mit Tomatensoße dazu bunter Salat mit Joghurtdressing a,a1,b,d,e,j,l | Kürbisrisotto mit Kräutersoße dazu Salat Obst a,a1,d,e,l | Haferflocken - Frischkäsebratling dazu Karottengemüse und Kartoffel a,a1,a4,d,e | Nudelauflauf mit Spinat dazu hausgemachte Tomatensoße und Salat Früchte - Joghurt - Quarkdessert a,a1,b,d,e,l |
| Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat Schokopudding a1,d,e,l | | | | |



Garantie für Ihre gesunde und genussvolle Ernährung: Zur Herstellung unserer hausgemachten Speisen verwenden wir ausschließlich biologisch erzeugte Lebensmittel. Unsere Produkte sind daher biologische Produkte gemäß Verordnung (EG) Nr.834/2007 Nr. 889/2008 .Ausnahme: Bei Verwendung von Meeresfischen, Meeresfrüchten und Wild sind diese Lebensmittel im Speiseplan mit einem * als 'aus Wildfang stammend' gekennzeichnet. Kurzfristige Änderungen am Speiseplan wegen Verfügbarkeit von Zutaten vorbehalten.
Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a4=Hafer, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, l=Senf

Wochenmenü

11.01.2021 - 15.01.2021
Kindergarten

hausgemacht Bio-Catering
Volker Dörsam
Hauptstraße 107
75056 Sulzfeld
Telefon: 07269 919908-0
Fax: 07269 919908-23



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 11.01.2021 - 15.01.2021

a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch aus Wildfang, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

11.01.2021, Menü 1, Minestrone mit Hörnle Schokopudding * Hörnle : a1 * Minestrone: e * Schoko-Pudding: d * Nährwerte: 100gr | Kcal:75,0kcal | F:1,6g | gesFS:0,6g | KH:12,4g | Zu:2,9g | Ew:2,6g | Salz:0,4g

11.01.2021, Menü 2, Röstitaler dazu Kohlrabigemüse in Bechamelsoße Schokopudding * Kartoffel-Reibekuchen: a,a1,b * Kohlrabigemüse mit Bechamelsoße: a,a1,d,e * Schoko-Pudding: d * Nährwerte: 100gr | Kcal:95,1kcal | F:4,8g | gesFS:1,5g | KH:10,2g | Zu:5,9g | Ew:2,6g | Salz:0,5g

11.01.2021, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat Schokopudding * Hörnle f.Tomatensauce: a1 * Reibekäse: d * Schoko-Pudding: d * Tomatensoße: d,e * Wintersalat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:113,0kcal | F:3,8g | gesFS:1,5g | KH:15,3g | Zu:3,7g | Ew:4,1g | Salz:0,7g

12.01.2021, Menü 1, Lasagne 'klassisch' dazu bunter Salat mit Joghurtdressing * Hackfleisch-Lasagne: a,a1,d,e * Joghurt-Saltdressing: b,d,e,l * Salat bunt: keine * Nährwerte: 100gr | Kcal:115,2kcal | F:4,5g | gesFS:1,8g | KH:11,5g | Zu:2,0g | Ew:6,9g | Salz:0,8g

12.01.2021, Menü 2, Tortellini mit Tomatensoße dazu bunter Salat mit Joghurtdressing * Joghurt-Saltdressing: b,d,e,l * Salat bunt: keine * Tomatensoße: d,e * Tortellini (vegetarisch): a,a1,j * Nährwerte: 100gr | Kcal:136,7kcal | F:4,7g | gesFS:1,0g | KH:18,6g | Zu:2,7g | Ew:4,9g | Salz:1,2g

13.01.2021, Menü 1, Karotten-Maisbratling mit Kräutersoße dazu Reis Obst * Karotten-Maisburger: a,a1,b,e * Kräutersoße : a,a1,d,e * Obst (Mandarine): keine * Reis: keine * Nährwerte: 100gr | Kcal:88,7kcal | F:1,6g | gesFS:0,4g | KH:15,5g | Zu:3,7g | Ew:1,9g | Salz:0,6g

13.01.2021, Menü 2, Kürbisrisotto mit Kräutersoße dazu Salat Obst * Kräutersoße : a,a1,d,e * Kürbis-Risotto: d,e * Obst (Mandarine): keine * Wintersalat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:120,8kcal | F:4,0g | gesFS:1,5g | KH:17,4g | Zu:6,0g | Ew:3,1g | Salz:1,0g

14.01.2021, Menü 1, Frikadellen dazu Weißkraut in Sahnesoße und Kartoffel * Frikadellen (Rind) mit Soße: a,a1,b * Salzkartoffel: keine * Weißkraut mit Sahnesoße: a,a1,d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:121,0kcal | F:5,2g | gesFS:2,1g | KH:6,7g | Zu:0,6g | Ew:11,6g | Salz:2,4g

14.01.2021, Menü 2, Haferflocken-Frischkäsebratling dazu Karottengemüse und Kartoffel * Haferflocken-Frischkäsebratling: a,a1,a4,d,e * Karottengemüse: a,a1,d,e * Salzkartoffel: keine * Nährwerte: 100gr | Kcal:116,4kcal | F:4,4g | gesFS:1,0g | KH:14,7g | Zu:3,4g | Ew:3,7g | Salz:1,3g

15.01.2021, Menü 1, hausgemachte Semmelknödel mit Champignonsoße dazu Salat Früchte-Joghurt-Quarkdessert * Bechamelsoße m.Champignon: a,a1,d,e * Früchte-Joghurt-Quarkdessert: d * Semmelklöße: a,a1,b,d * Wintersalat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:102,0kcal | F:3,7g | gesFS:1,3g | KH:12,1g | Zu:4,5g | Ew:4,6g | Salz:0,7g

15.01.2021, Menü 2, Nudelaufbau mit Spinat dazu hausgemachte Tomatensoße und Salat Früchte-Joghurt-Quarkdessert * Blechnudeln: a,a1,b,d,e * Früchte-Joghurt-Quarkdessert: d * Tomatensoße: d,e * Wintersalat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:118,7kcal | F:4,7g | gesFS:1,4g | KH:12,6g | Zu:3,7g | Ew:6,0g | Salz:1,1g