

Wochenmenü

KW 03, 18.01.2021 - 22.01.2021
Kindergarten

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



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Königsberger Klopse dazu Reis und Rohkost a,a1,b,d,e	Gaisburger Marsch (Eintopf mit Kartoffel, Karotten und Spätzle) Stracciatella - Joghurt - Quarkdessert a,a1,d,e,k	pan.Fischfilet(aus Wildfang) (kann Gräten enthalten) mit Kartoffelsalat und Salat a,a1,b,e,i,l	Nudelpfanne mit buntem Gemüse dazu Kräutersoße Vanille - Quarkdessert a,a1,d,e	Gemüsecremsuppe warmer Grießbrei mit Apfelbrei a,a1,d,e
Blumenkohlbratlinge mit hausgemachter Tomatensoße und Reis dazu Rohkostsalat a,a1,b,d,e	Spätzle mit Brokkoli - Käsesoße dazu Salat Stracciatella - Joghurt - Quarkdessert a,a1,d,e,k,l	Hirsebratling mit Rahmspinat und Kartoffel a,a1,b,d	Polentaschnitten mit Käse dazu Bohnengemüse und hausgemachte Tomatensoße Vanille - Quarkdessert d,e	griech.Ofengemüse mit Fetakäse dazu Vollkornreis und Kräutersoße a,a1,d,e



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, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch aus Wildfang, k=Schalenfrüchte, l=Senf

Wochenmenü

18.01.2021 - 22.01.2021
Kindergarten

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 18.01.2021 - 22.01.2021

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

18.01.2021, Menü 1, Königsberger Klopse dazu Reis und Rohkost * Karotten-Kohlrabi-Sellerie-Rohkost: e * Königsberger Klopse: a,a1,b,d,e * Reis: keine * Nährwerte: 100gr | Kcal:105,9kcal | F:2,9g | gesFS:1,0g | KH:14,2g | Zu:1,1g | Ew:5,5g | Salz:0,9g

18.01.2021, Menü 2, Blumenkohlbratlinge mit hausgemachter Tomatensoße und Reis dazu Rohkostsalat * Blumenkohlbratling hausgemacht: a,a1,b,d,e * Karotten-Kohlrabi-Sellerie-Rohkost: e * Reis: keine * Tomatensoße: d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:90,0kcal | F:2,2g | gesFS:0,7g | KH:13,8g | Zu:1,5g | Ew:3,0g | Salz:1,0g

19.01.2021, Menü 1, Gaisburger Marsch (Eintopf mit Kartoffel, Karotten und Spätzle) Stracciatella-Joghurt-Quarkdessert * Gaisburger Marsch (vegetarisch): e * Joghurt-Quarkdessert Stracciatella: d,k * Spätzle für Gaisburger Marsch: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Kcal:87,0kcal | F:2,2g | gesFS:0,7g | KH:11,1g | Zu:3,2g | Ew:3,5g | Salz:0,6g

19.01.2021, Menü 2, Spätzle mit Brokkoli-Käsesoße dazu Salat Stracciatella-Joghurt-Quarkdessert * Bauernspätzle: a,a1 * Brokkoli-Käsesoße: a,a1,d,e * Joghurt-Quarkdessert Stracciatella: d,k * Wintersalat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:117,0kcal | F:3,8g | gesFS:1,1g | KH:15,6g | Zu:3,9g | Ew:4,6g | Salz:0,5g

20.01.2021, Menü 1, pan.Fischfilet(aus Wildfang) (kann Gräten enthalten) mit Kartoffelsalat und Salat * Kartoffelsalat : e,l * Salat bunt: keine * Salatdressing: e,l * Seelachsfilet: a,a1,b,i * Nährwerte: 100gr | Kcal:129,2kcal | F:6,9g | gesFS:1,0g | KH:7,0g | Zu:1,3g | Ew:9,4g | Salz:1,3g

20.01.2021, Menü 2, Hirsebratling mit Rahmspinat und Kartoffel * Hirsebratlinge: a,a1,b,d * Rahmspinat: a,a1,d * Salzkartoffel: keine * Nährwerte: 100gr | Kcal:93,0kcal | F:4,4g | gesFS:1,8g | KH:8,3g | Zu:1,1g | Ew:4,8g | Salz:1,8g

21.01.2021, Menü 1, Nudelpfanne mit buntem Gemüse dazu Kräutersoße Vanille-Quarkdessert * Farfalle(byo): a,a1 * Gemüse für Nudelpfanne: e * Kräutersoße : a,a1,d,e * Vanille-Quarkdessert: d * Nährwerte: 100gr | Kcal:96,6kcal | F:2,4g | gesFS:0,7g | KH:15,0g | Zu:2,0g | Ew:3,6g | Salz:0,6g

21.01.2021, Menü 2, Polentaschnitten mit Käse dazu Bohnengemüse und hausgemachte Tomatensoße Vanille-Quarkdessert * Bohnengem. ungeb.: e * Polentascheiben : d,e * Tomatensoße: d,e * Vanille-Quarkdessert: d * Nährwerte: 100gr | Kcal:71,3kcal | F:2,2g | gesFS:0,8g | KH:9,1g | Zu:1,4g | Ew:3,2g | Salz:0,7g

22.01.2021, Menü 1, Gemüsecremesuppe warmer Grießbrei mit Apfelbrei * Apfelbrei: keine * Gemüsecremesuppe: d,e * Grießbrei (warm): a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Kcal:74,6kcal | F:1,9g | gesFS:1,2g | KH:12,0g | Zu:7,7g | Ew:2,5g | Salz:0,4g

22.01.2021, Menü 2, griech.Ofengemüse mit Fetakäse dazu Vollkornreis und Kräutersoße * Kräutersoße : a,a1,d,e * Naturreis: keine * Ofengemüse mit Feta: d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:107,2kcal | F:2,6g | gesFS:1,0g | KH:17,7g | Zu:1,2g | Ew:3,1g | Salz:0,7g