

Wochenmenü

KW 14, 31.03.2025 - 06.04.2025

Kindergarten

Hausgemacht Bio-Catering GmbH
Hauptstraße 107
75056 Sulzfeld
Telefon: 07269 919908-0
Fax: 07269 919908-23



Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025	Freitag 04.04.2025
Kartoffeln mit Kräuterquark, und Salat  d, e	😊 Penne mit Rinderbolognese und Rohkost-Salat  a, a1, e, l	😊 Hausgemachte Kartoffeltaler mit Ratatouille und Fruchtedrink  a, a1, b, d, e	😊 Spinat-Lachslasagne * mit Gurkensalat und Obst  NEU a, a1, d, e, i, l	😊 Linseneintopf mit Spätzle, und Obst  a, a1, e
😊 Buntes Kartoffel-Möhren-Ragout mit Reis und Rote Bete Salat  a, a1, d, e	😊 Gemüsesuppe, Kaiserschmarrn mit Vanillesoße  a, b, d, e	😊 Bauernspätzle mit heller Soße, und Fruchtedrink  a, a1, d	😊 Gnocchi mit Kürbissoße und Karotten-Zucchini Salat  a, a1, b, d, e, f, j, l	😊 Kartoffelauflauf mit Gemüse, dazu Tomatensoße mit Salat  a, a1, b, d, e, l
Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat  a, a1, d, e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse dazu Rohkost Salat  a, a1, d, e, l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat und Fruchtedrink  a, a1, d, e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse dazu Karotten-Zucchini Salat  a, a1, d, e, l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat  a, a1, b, 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 2018/848 .Ausnahme: Bei Verwendung von 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, f=Sesam, i=Fisch aus Wildfang, j=Soja, l=Senf

 Vegetarisch  mit Rindfleisch  Fisch aus Wildfang

😊 Wenn Sie nur diese Essen bestellen, folgen sie den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. .



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 31.03.2025 - 06.04.2025

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

31.03.2025, Menü 1, Kartoffeln mit Kräuterquark, und Salat * Kräuterquark: d,e * Rote Beete-Salat: e * Salzkartoffel groß: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:280.73/67,8 | Fett:1,5g | davon gesättigte Fettsäuren:0,4g | Kohlenhydrate:9,9g | davon Zucker:2,5g | Eiweiß:2,9g | Salz:1,0g

31.03.2025, Menü 2, Buntes Kartoffel-Möhren-Ragout mit Reis und Rote Bete Salat * Buntes Kartoffel-Möhren-Ragout: a,a1,d,e * Reis Langkorn: keine * Rote Beete-Salat: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:477.66/114,6 | Fett:1,9g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:20,1g | davon Zucker:3,0g | Eiweiß:2,3g | Salz:0,9g

31.03.2025, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat * Reibekäse: d * Rote Beete-Salat: e * Spirelli: keine * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:247.21/59,8 | Fett:4,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:2,5g | davon Zucker:2,3g | Eiweiß:2,3g | Salz:1,0g

01.04.2025, Menü 1, Penne mit Rinderbolognese und Rohkost-Salat * Bolognese-Soße (Rind): a,a1 * Gurkensalat mit Dressing: e,l * Pasta: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:553.08/132,8 | Fett:2,6g | davon gesättigte Fettsäuren:0,6g | Kohlenhydrate:20,4g | davon Zucker:1,5g | Eiweiß:6,4g | Salz:0,8g

01.04.2025, Menü 2, Gemüsesuppe, Kaiserschmarrn mit Vanillesoße * Gemüsesuppe: d,e * Kaiserschmarrn 2: a,b,d * Vanillesoße ohne Ei: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:217.88/52,8 | Fett:1,7g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:7,2g | davon Zucker:5,0g | Eiweiß:2,0g | Salz:0,2g

01.04.2025, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse dazu Rohkost Salat * Gurkensalat mit Dressing: e,l * Pasta: a,a1 * Reibekäse: d * Tomatensoße für Pasta: a,a1,d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:544.7/130,3 | Fett:3,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:18,8g | davon Zucker:1,2g | Eiweiß:4,7g | Salz:0,7g

02.04.2025, Menü 1, Hausgemachte Kartoffeltaler mit Ratatouille und Fruchtedrink * Joghurtdrink mit Früchten: d * Kartoffeltaler: a,a1,b,e * Ratatouille: a,a1,d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:398.05/95,2 | Fett:3,1g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:12,9g | davon Zucker:4,5g | Eiweiß:3,3g | Salz:0,7g

02.04.2025, Menü 2, Bauernspätzle mit heller Soße, und Fruchtedrink * Bauernspätzle: a,a1 * Helle Bratensoße (Rind): a,a1,d * Joghurtdrink mit Früchten: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:615.93/147,5 | Fett:3,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:24,1g | davon Zucker:2,9g | Eiweiß:5,3g | Salz:0,4g

02.04.2025, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat und Fruchtedrink * Joghurtdrink mit Früchten: d * Pasta: a,a1 * Reibekäse: d * Rote Beete-Salat: e * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:620.12/148,0 | Fett:3,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,5g | Kohlenhydrate:22,3g | davon Zucker:4,6g | Eiweiß:5,5g | Salz:0,9g

03.04.2025, Menü 1, Spinat-Lachs-Lasagne * mit Gurkensalat und Obst * Gurkensalat mit Dressing: e,l * Lachs-Lasagne mit Spinat: a,a1,d,e,i * Obst (Apfel): keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:444.14/106,1 | Fett:4,7g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:10,8g | davon Zucker:4,0g | Eiweiß:4,9g | Salz:0,4g

03.04.2025, Menü 2, Gnocchi mit Kürbissoße und Karotten-Zucchini Salat * Gurkensalat mit Dressing: e,l * Kartoffel-Gnocchi: a,a1,b,f,j * Kürbissoße: a,a1,d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:565.65/135,1 | Fett:4,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:21,2g | davon Zucker:0,9g | Eiweiß:1,9g | Salz:0,7g

03.04.2025, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse dazu Karotten-Zucchini Salat * Gurkensalat mit Dressing: e,l * Pasta: a,a1 * Reibekäse: d * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:527.94/126,6 | Fett:3,6g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:18,4g | davon Zucker:1,4g | Eiweiß:4,6g | Salz:0,8g

04.04.2025, Menü 1, Linseneintopf mit Spätzle, und Obst * Linseneintopf: e * Obst (Apfel/Banane): keine * Spätzle für Linseneintopf o.Ei: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:335.2/80,6 | Fett:1,3g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:13,9g | davon Zucker:2,8g | Eiweiß:2,4g | Salz:0,3g

04.04.2025, Menü 2, Kartoffelaufguss mit Gemüse, dazu Tomatensoße mit Salat * Joghurt-Saltdressing: b,d,e,l * Kartoffel-Aufguss mit Gemüse: b,d * Salat bunt: keine * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:331.01/79,3 | Fett:4,4g | davon gesättigte Fettsäuren:2,2g | Kohlenhydrate:5,8g | davon Zucker:2,1g | Eiweiß:3,8g | Salz:0,6g

04.04.2025, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat * Joghurt-Saltdressing: b,d,e,l * Pasta: a,a1 * Reibekäse: d * Salat bunt: keine * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:557.27/133,6 | Fett:3,6g | davon gesättigte Fettsäuren:1,5g | Kohlenhydrate:19,6g | davon Zucker:1,5g | Eiweiß:5,1g | Salz:0,9g