

# Wochenmenü

KW 18, 27.04.2026 - 03.05.2026

Kindergarten

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



Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026
Gnocchi mit Käsesoße, und frischess Obst a, a1, d	Hausgemachter Karotten-Broccolibratling mit cremigem Dip und Salzkartoffeln a, a1, b, d, e	Hausgemachte Frikadellen vom Rind, dazu Paprikasoße und Reis a, a1, a2, a3, a4, b, d, f, l	Gemüsesuppe dazu Schupfnudeln und Apfelbrei a, a1, b, d, e	Tag der Arbeit
Kartoffeln nach Rahmplättchen Art mit Rote Beete-Salat und Obst a, a1, d, e	Vollkorn-Nudeln mit Gemüsesoße und frisches Obst a, a1, d, e	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree und Erbsen-Möhrengemüse a, a1, b, d, e	Spätzle mit Blumenkohl-Broccolisöße und Salat a, a1, d, e	
Pasta mit hausgemachter Tomatensoße ,Reibekäse, und Rote Beete-Salat a, a1, d, e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat und Obst a, a1, d, e, l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat a, a1, d, e, l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat 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 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, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, l=Senf



Vegetarisch



mit Rindfleisch



mit Schweinefleisch



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



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 27.04.2026 - 03.05.2026

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

27.04.2026, Menü 1, Gnocchi mit Käsesoße, und frischess Obst \* Gnocchi: a,a1 \* Käsesoße: a,a1,d \* Obst (Apfel): keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:448.33/107,1 | Fett:7,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:8,5g | davon Zucker:4,8g | Eiweiß:1,3g | Salz:0,6g

27.04.2026, Menü 2, Kartoffeln nach Rahmplättchen Art mit Rote Beete-Salat und Obst \* Kartoffeln nach Rahmblättchen Art: a,a1,d,e \* Obst (Apfel): keine \* Rote Beete-Salat: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:339.39/81,9 | Fett:3,3g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:10,9g | davon Zucker:3,5g | Eiweiß:1,6g | Salz:0,5g

27.04.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße ,Reibekäse, und Rote Beete-Salat \* Penne : a,a1 \* Reibekäse: d \* Rote Beete-Salat: e \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:565.65/135,4 | Fett:3,7g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:20,1g | davon Zucker:2,4g | Eiweiß:4,8g | Salz:0,9g

28.04.2026, Menü 1, Hausgemachter Karotten-Broccolibratling mit cremigem Dip und Salzkartoffeln \* Cremiger Dip: d,e \* Karotten-Broccolibratling: a,a1,b,e \* Salzkartoffeln: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:335.2/80,6 | Fett:2,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,8g | Kohlenhydrate:11,3g | davon Zucker:2,0g | Eiweiß:3,7g | Salz:1,0g

28.04.2026, Menü 2, Vollkorn-Nudeln mit Gemüsesoße und frisches Obst \* Gemüsesoße: a,a1,d,e \* Obst (Banane): keine \* Vollkornpasta: a,a1 \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:301.68/72,1 | Fett:3,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,6g | Kohlenhydrate:8,5g | davon Zucker:5,6g | Eiweiß:0,9g | Salz:0,6g

28.04.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat und Obst \* Gurkensalat mit Dressing: e,l \* Obst (Banane): keine \* Penne : a,a1 \* Reibekäse: d \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:557.27/133,5 | Fett:3,6g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:20,3g | davon Zucker:4,1g | Eiweiß:4,3g | Salz:0,7g

29.04.2026, Menü 1, Hausgemachte Frikadellen vom Rind, dazu Paprikasoße und Reis \* Frikadellen (Rind): a,a1,a2,a3,a4,b,f,l \* Paprika-Tomatensoße: a,a1,d \* Reis Langkorn: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:486.04/116,7 | Fett:2,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:18,0g | davon Zucker:1,3g | Eiweiß:5,6g | Salz:0,9g

29.04.2026, Menü 2, Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree und Erbsen-Möhrengemüse \* Erbsen-Möhren: a,a1,d,e \* Kartoffelpüree: d \* panierte Schnitzel: a,a1,b \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:473.47/113,1 | Fett:5,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:9,8g | davon Zucker:2,6g | Eiweiß:7,8g | Salz:0,9g

29.04.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat \* Penne : a,a1 \* Reibekäse: d \* Salat: keine \* Salatdressing: e,l \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:586.6/140,4 | Fett:4,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:20,6g | davon Zucker:1,4g | Eiweiß:5,1g | Salz:0,9g

30.04.2026, Menü 1, Gemüsesuppe dazu Schupfnudeln und Apfelbrei \* Apfelbrei: keine \* Gemüsesuppe: a,a1,d,e \* Schupfnudeln: a,a1,b,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:527.94/126,9 | Fett:4,2g | davon gesättigte Fettsäuren:0,6g | Kohlenhydrate:19,2g | davon Zucker:6,6g | Eiweiß:2,4g | Salz:0,6g

30.04.2026, Menü 2, Spätzle mit Blumenkohl-Broccolissoße und Salat \* Bauernspätzle: a,a1 \* Blumenkohl/Broccoli in Bechamelssoße: a,a1,d,e \* Weißkraut-Karotten Rohkostsalat: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:372.91/89,1 | Fett:3,2g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:12,0g | davon Zucker:1,3g | Eiweiß:2,8g | Salz:0,6g

30.04.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat \* Penne : a,a1 \* Reibekäse: d \* Tomatensoße: a,a1,d \* Weißkraut-Karotten Rohkostsalat: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:565.65/135,8 | Fett:3,9g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:19,8g | davon Zucker:1,9g | Eiweiß:4,8g | Salz:0,8g