

# Wochenmenü

KW 27, 29.06.2026 - 05.07.2026  
Kindergarten

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



Montag 29.06.2026	Dienstag 30.06.2026	Mittwoch 01.07.2026	Donnerstag 02.07.2026	Freitag 03.07.2026
Vollkorn-Nudeln mit Grünkernbolognese und Rohkostsalat a, a1, a2, e	Chili con carne vom Rind mit Reis und Salat e, l	Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüseeinlage, dazu Brötchen, Obst a, a1, e	Wildlachswürfel* in cremiger Tomatensoße, mit Tagliatelle, und Zitronen-Quarkspeise a, a1, d, i	Karottensuppe und Pfannkuchen mit Apfelbrei a, a1, b, d, e
Hausgemachter Süßkartoffelbratling mit fruchtiger Currysoße und Reis a, a1, b, d, e	Gemüsegulasch mit Cous-Cous dazu Obst a, a1, d, e	Hausgemachte Gemüselasagne mit Salat dazu Vanillepudding a, a1, d, e, l	Spinatklöße mit Steinchampignonragout und Karottensalat a, a1, b, d, e	Kartoffelgratin mit Rote Beete-Salat, dazu Obst a, a1, d, e
Pasta mit hausgemachter Käsesoße dazu Rohkostsalat a, a1, d, e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse, und Salat dazu Obst a, a1, d, e, l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Vanillepudding a, a1, d	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße dazu Reibekäse und Rohkostsalat a, a1, d, e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat a, a1, d, e



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: 1=Fructose, 5=mit Rindfleisch, 6=mit Fisch aus Wildfang, 8=Laktose, 9=Milcheiweiß, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch aus Wildfang, l=Senf

Vegetarisch      mit Rindfleisch      mit Geflügel

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

DE-ÖKO-006



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 29.06.2026 - 05.07.2026

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

29.06.2026, Menü 1, Vollkorn-Nudeln mit Grünkernbolognese und Rohkostsalat \* Grünkernbolognese: a,a2,e \* Rote Beete-Salat: e \* Vollkornpasta: a,a1 \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:473.47/113,7 | Fett:2,1g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:18,5g | davon Zucker:2,7g | Eiweiß:3,7g | Salz:0,6g

29.06.2026, Menü 2, Hausgemachter Süßkartoffelbratling mit fruchtiger Currysoße und Reis \* Früchte-Currysoße: a,a1,d \* Reis Langkorn: keine \* Süßkartoffel-Bratling: a,a1,b,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:523.75/125,7 | Fett:2,5g | davon gesättigte Fettsäuren:0,6g | Kohlenhydrate:22,5g | davon Zucker:2,1g | Eiweiß:3,1g | Salz:1,0g

29.06.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Käsesoße dazu Rohkostsalat \* Käsesoße: a,a1,d \* Pasta: a,a1 \* Rote Beete-Salat: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:548.89/131,9 | Fett:3,7g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:20,3g | davon Zucker:2,4g | Eiweiß:3,6g | Salz:0,8g

30.06.2026, Menü 1, Chili con carne vom Rind mit Reis und Salat \* Salat: keine \* Chili con carne(Rind): keine \* Reis Langkorn: keine \* Salatdressing: e,l \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:406.43/97,0 | Fett:1,5g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:16,3g | davon Zucker:1,2g | Eiweiß:4,3g | Salz:0,9g

30.06.2026, Menü 2, Gemüsegulasch mit Cous-Cous dazu Obst \* Cous-Cous: a,a1 \* Gemüsegulasch: a,a1,d,e \* Obst (Banane): keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:523.75/125,2 | Fett:2,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,4g | Kohlenhydrate:22,0g | davon Zucker:4,9g | Eiweiß:3,5g | Salz:0,8g

30.06.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse, und Salat dazu Obst \* Salat: keine \* Obst (Banane): keine \* Pasta: a,a1 \* Reibekäse: d \* Salatdressing: e,l \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:561.46/134,7 | Fett:3,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:20,9g | davon Zucker:4,3g | Eiweiß:4,5g | Salz:0,8g

01.07.2026, Menü 1, Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüseeinlage, dazu Brötchen, Obst \* Brötchen: a,a1 \* Erbseneintopf mit Kartoffeln: e \* Obst (Banane): keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:381.29/91,0 | Fett:0,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,2g | Kohlenhydrate:16,1g | davon Zucker:6,7g | Eiweiß:4,5g | Salz:0,4g

01.07.2026, Menü 2, Hausgemachte Gemüselasagne mit Salat dazu Vanillepudding \* Gemüse-Lasagne: a,a1,d,e \* Gurkensalat mit Dressing: e,l \* Pudding (Vanille): d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:456.71/109,3 | Fett:4,8g | davon gesättigte Fettsäuren:2,0g | Kohlenhydrate:11,6g | davon Zucker:4,4g | Eiweiß:4,6g | Salz:0,5g

01.07.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Vanillepudding \* Pasta: a,a1 \* Pudding (Vanille): d \* Reibekäse: d \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:569.84/136,0 | Fett:3,9g | davon gesättigte Fettsäuren:1,5g | Kohlenhydrate:19,8g | davon Zucker:3,1g | Eiweiß:5,0g | Salz:0,7g

02.07.2026, Menü 1, Wildlachswürfel\* in cremiger Tomatensoße, mit Tagliatelle, und Zitronen-Quarkspeise \* Cremige Tomatensoße: a,a1,d \* Tagliatelle: a,a1 \* Wildlachs: i \* Zitronen-Quarkspeise: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:502.8/120,2 | Fett:3,9g | davon gesättigte Fettsäuren:0,8g | Kohlenhydrate:13,8g | davon Zucker:1,9g | Eiweiß:6,9g | Salz:0,5g

02.07.2026, Menü 2, Spinatklöße mit Steinchampignonragout und Karottensalat \* Bechamelsauce m.Champignon: a,a1,d,e \* Karottensalat: e \* Spinatklöße: a,a1,b,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:431.57/103,3 | Fett:3,6g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:14,2g | davon Zucker:1,7g | Eiweiß:3,2g | Salz:0,8g

02.07.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße dazu Reibekäse und Rohkostsalat \* Fussili: a,a1 \* Karottensalat: e \* Reibekäse: d \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:305.87/73,1 | Fett:5,7g | davon gesättigte Fettsäuren:1,5g | Kohlenhydrate:2,9g | davon Zucker:1,5g | Eiweiß:2,4g | Salz:1,0g

03.07.2026, Menü 1, Karottensuppe und Pfannkuchen mit Apfelmilch \* Apfelmilch: keine \* Karottensuppe: a,a1,d,e \* Pfannkuchen,salzig: a,a1,b,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:347.77/83,5 | Fett:1,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:13,8g | davon Zucker:6,7g | Eiweiß:2,4g | Salz:0,3g

03.07.2026, Menü 2, Kartoffelgratin mit Rote Beete-Salat, dazu Obst \* Kartoffelgratin: a,a1,d,e \* Obst (Apfel): keine \* Rote Beete-Salat: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:398.05/95,4 | Fett:4,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,7g | Kohlenhydrate:11,4g | davon Zucker:4,4g | Eiweiß:2,9g | Salz:0,6g

03.07.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat \* Fussili: a,a1 \* Reibekäse: d \* Rote Beete-Salat: e \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:293.3/70,1 | Fett:5,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,5g | Kohlenhydrate:3,7g | davon Zucker:2,3g | Eiweiß:2,5g | Salz:1,0g