











Wochenmenü

KW 32, 03.08.2020 - 07.08.2020
Kindergarten

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



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Karotten - Maisbratling mit Zucchini Gemüse und Kartoffelbrei a,a1,b,d,e	 Grünkernbolognese mit Spaghetti und Salat a,a1,a2,e,l	 Rahmblättle (Kartoffel in Sahnesoße) mit Rote Beete - Salat Schoko - Pudding a,a1,d,e	 Königsberger Klopse dazu Kartoffel und Salat a,a1,b,d,e,l	 Gemüseintopf mit Kartoffel dazu Bauernbrot Milchreis a,a1,a3,d,e
	 Gemüsegulasch mit Vollkornpenne Salat a,a1,b,d,e,l	 Gemüseintopf mit Reis Baquette Schoko - Pudding a,a1,d,e	 gef.Zucchini mit hausgemachter Tomatensoße und Kartoffel Salat a,a1,d,e,l	 Bauernfrühstück (Kartoffel mit Gemüse und Ei überbacken) dazu bunter Salat mit Joghurtdressing Milchreis b,d,e,l
	 Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse Salat a,a1,d,e,l			



DE-ÖKO-006

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, a2=Dinkel, a3=Roggen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, l=Senf



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 03.08.2020 - 07.08.2020

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

03.08.2020, Menü 2, Karotten-Maisbratling mit ZucchiniGemüse und Kartoffelbrei * Karotten-Maisburger: a,a1,b,e * Kartoffelbrei: d * ZucchiniGemüse : e * Nährwerte: 100gr | Kcal:64,5kcal | F:2,2g | gesFS:0,7g | KH:8,1g | Zu:2,5g | Ew:3,8g | Salz:0,7g

04.08.2020, Menü 1, Grünkernbolognese mit Spaghetti und Salat * Grünkernbolognese: a,a2,e * Salat: keine * Salatdressing: e,l * Spaghetti: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Kcal:94,5kcal | F:2,1g | gesFS:0,3g | KH:15,7g | Zu:0,7g | Ew:2,9g | Salz:0,7g

04.08.2020, Menü 2, Gemüsegulasch mit Vollkornpenne Salat * Gemüsegulasch: a,a1,d,e * Penne Vollkorn: a,a1,b * Salat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:119,8kcal | F:3,6g | gesFS:0,6g | KH:17,3g | Zu:2,2g | Ew:3,7g | Salz:0,6g

04.08.2020, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse Salat * Reibekäse: d * Salat: keine * Salatdressing: e,l * Spaghetti: a,a1 * Tomatensoße: a,a1,d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:112,3kcal | F:3,9g | gesFS:1,4g | KH:14,5g | Zu:0,6g | Ew:4,5g | Salz:0,9g

05.08.2020, Menü 1, Rahmblättle (Kartoffel in Sahnesoße) mit Rote Beete-Salat Schoko-Pudding * Rahmplättchen : a,a1,d,e * Rote Beete-Salat: e * Schoko-Pudding: d * Nährwerte: 100gr | Kcal:88,5kcal | F:4,5g | gesFS:2,1g | KH:9,8g | Zu:5,4g | Ew:2,0g | Salz:0,9g

05.08.2020, Menü 2, Gemüse Eintopf mit Reis Baquette Schoko-Pudding * Baquette: a,a1 * Gemüse Eintopf mit Reis: e * Reis für Gemüse Eintopf: keine * Schoko-Pudding: d * Nährwerte: 100gr | Kcal:81,8kcal | F:0,8g | gesFS:0,5g | KH:15,9g | Zu:2,7g | Ew:1,9g | Salz:0,6g

06.08.2020, Menü 1, Königsberger Klopse dazu Kartoffel und Salat * Königsberger Klopse: a,a1,b,d,e * Petersilienkartoffel: d * Salat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:110,8kcal | F:6,5g | gesFS:1,6g | KH:5,6g | Zu:1,2g | Ew:7,4g | Salz:1,9g

06.08.2020, Menü 2, gef.Zucchini mit hausgemachter Tomatensoße und Kartoffel Salat * Petersilienkartoffel: d * Salat + Dressing: e,l * Tomatensoße: a,a1,d,e * Zucchini gef.mit Reis: d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:66,3kcal | F:3,6g | gesFS:0,7g | KH:6,2g | Zu:1,4g | Ew:2,1g | Salz:1,5g

07.08.2020, Menü 1, Gemüse Eintopf mit Kartoffel dazu Bauernbrot Milchreis * Gemüse Eintopf mit Kartoffeln: e * Holzfällerbrot: a,a1,a3 * Milchreis mit Sahne: d * Nährwerte: 100gr | Kcal:64,3kcal | F:0,9g | gesFS:0,5g | KH:9,9g | Zu:3,2g | Ew:1,9g | Salz:0,3g

07.08.2020, Menü 2, Bauernfrühstück (Kartoffel mit Gemüse und Ei überbacken) dazu bunter Salat mit Joghurtdressing Milchreis * Joghurt-Salatdressing: b,d,e,l * Kartoffel-Eier-Pfanne (überbacken) veg.: b,e * Milchreis mit Sahne: d * Salat bunt: keine * Nährwerte: 100gr | Kcal:84,6kcal | F:2,6g | gesFS:1,1g | KH:11,2g | Zu:2,5g | Ew:3,7g | Salz:0,6g