

# Wochenmenü

KW 34, 17.08.2020 - 21.08.2020  
Kindergarten

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



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Wiener Würstchen (Geflügel) Linseneintopf mit Spätzle a,a1,e	Eier in Kräutersoße dazu Kartoffeln und Salat Milchreis mit Zimt - Zucker a,a1,b,d,e,l	feiner Kräuterquark mit Pellkartoffel Obst d,e	Putengeschnetztes Asia mit Früchte - Currysoße dazu Basmati - Reis und Rohkostsalat a,a1,b,d,e,l	Hirsebratlinge mit Karottengemüse dazu Kartoffelbrei a,a1,b,d,e
veget. Linseneintopf mit Spätzle Obst a,a1,e	bunte Farfalle mit Gemüse - Kurkumasoße Milchreis mit Zimt - Zucker a,a1,d,e	Gemüse - Quiche dazu Salat Obst a,a1,b,d,e,l	Tofubrätling mit Rahmspinat und Kartoffel Obst a,a1,a2,a4,b,d,f,j	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse und Salat a,a1,d,e,l
Spätzle mit Käsesahnesoße dazu Rohkostsalat a,a1,d,e,l		Pasta mit Gemüsesoße und Reibekäse dazu Salat Obst a,a1,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.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, a4=Hafer, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, j=Soja, l=Senf

# Wochenmenü

17.08.2020 - 21.08.2020  
Kindergarten

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



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 17.08.2020 - 21.08.2020

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

17.08.2020, Menü 1, Wiener Würstchen (Geflügel) Linseneintopf mit Spätzle \* Geflügel-Wienerle: keine \* Linseneintopf: e \* Spätzle für Linseneintopf: a,a1 \* Nährwerte: 100gr | Kcal:82,3kcal | F:1,5g | gesFS:0,4g | KH:13,8g | Zu:0,5g | Ew:3,0g | Salz:0,5g

17.08.2020, Menü 2, veget.Linseneintopf mit Spätzle Obst \* Äpfel: keine \* Linseneintopf: e \* Spätzle für Linseneintopf: a,a1 \* Nährwerte: 100gr | Kcal:80,4kcal | F:1,3g | gesFS:0,3g | KH:14,5g | Zu:4,1g | Ew:2,3g | Salz:0,3g

17.08.2020, Menü 3, Spätzle mit Käsesahnesoße dazu Rohkostsalat \* Bauernspätzle: a,a1 \* Gurkensalat mit Dressing: e,l \* Käse-sahnesoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Kcal:127,0kcal | F:4,9g | gesFS:1,4g | KH:16,0g | Zu:0,8g | Ew:4,3g | Salz:0,6g

18.08.2020, Menü 1, Eier in Kräutersoße dazu Kartoffeln und Salat Milchreis mit Zimt-Zucker \* Ei gekocht: b \* Kräutersoße : a,a1,d,e \* Milchreis mit Sahne: d \* Salat: keine \* Salatdressing: e,l \* Salzkartoffel: keine \* Zimt-Zucker: keine \* Nährwerte: 100gr | Kcal:102,8kcal | F:4,4g | gesFS:1,3g | KH:12,6g | Zu:7,1g | Ew:3,1g | Salz:1,0g

18.08.2020, Menü 2, bunte Farfalle mit Gemüse-Kurkumasoße Milchreis mit Zimt-Zucker \* Farfalle bunt: a,a1 \* Gemüsesoße: a,a1,d,e \* Milchreis mit Sahne: d \* Zimt-Zucker: keine \* Nährwerte: 100gr | Kcal:123,8kcal | F:2,7g | gesFS:0,9g | KH:21,4g | Zu:5,1g | Ew:3,1g | Salz:0,6g

19.08.2020, Menü 1, feiner Kräuterquark mit Pellkartoffel Obst \* Birnen: keine \* Kräuterquark: d,e \* Pellkartoffeln: d \* Nährwerte: 100gr | Kcal:100,7kcal | F:3,9g | gesFS:0,6g | KH:11,5g | Zu:10,9g | Ew:4,8g | Salz:0,8g

19.08.2020, Menü 2, Gemüse-Quiche dazu Salat Obst \* Birnen: keine \* Gemüse-Quiche Vollkorn: a,a1,b,d \* Salat + Dressing: e,l \* Nährwerte: 100gr | Kcal:170,0kcal | F:10,0g | gesFS:1,8g | KH:15,9g | Zu:6,7g | Ew:4,2g | Salz:0,4g

19.08.2020, Menü 3, Pasta mit Gemüsesoße und Reibekäse dazu Salat Obst \* Birnen: keine \* Gemüsesoße: a,a1,d,e \* Hörnle f.Tomatensoße: a1 \* Reibekäse: d \* Salat + Dressing: e,l \* Nährwerte: 100gr | Kcal:107,6kcal | F:3,4g | gesFS:1,2g | KH:15,5g | Zu:5,0g | Ew:3,5g | Salz:0,6g

20.08.2020, Menü 1, Putengeschnetztes Asia mitFrüchte- Currysoße dazu Basmati-Reis und Rohkostsalat \* Früchte-Currysoße: a,a1,d \* Karotten-Weißkraut-Rohkost: b,d,e,l \* Putengeschnetztes: keine \* Reis (Basmati): keine \* Nährwerte: 100gr | Kcal:98,0kcal | F:2,4g | gesFS:0,5g | KH:13,6g | Zu:1,9g | Ew:5,6g | Salz:0,9g

20.08.2020, Menü 2, Tofubratling mit Rahmspinat und Kartoffel Obst \* Äpfel: keine \* Rahmspinat: a,a1,d \* Salzkartoffel: keine \* Tofubratling mit Cous-Cous: a,a1,a2,a4,b,d,f,j \* Nährwerte: 100gr | Kcal:88,9kcal | F:3,7g | gesFS:1,2g | KH:9,9g | Zu:4,7g | Ew:3,6g | Salz:1,2g

20.08.2020, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse dazu Rohkostsalat Obst \* Äpfel: keine \* Karotten-Weißkraut-Rohkost: b,d,e,l \* Reibekäse: d \* Spaghetti: a,a1 \* Tomatensoße: a,a1,d,e \* Nährwerte: 100gr | Kcal:92,2kcal | F:2,7g | gesFS:1,0g | KH:13,3g | Zu:3,4g | Ew:3,3g | Salz:0,6g

21.08.2020, Menü 1, Hirsebratlinge mit Karottengemüse dazu Kartoffelbrei \* Hirsebratlinge: a,a1,b,d \* Karottengemüse: a,a1,d,e \* Kartoffelbrei: d \* Nährwerte: 100gr | Kcal:80,4kcal | F:3,5g | gesFS:1,4g | KH:8,9g | Zu:2,4g | Ew:4,7g | Salz:0,8g

21.08.2020, Menü 2, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse und Salat \* Reibekäse: d \* Salat: keine \* Salatdressing: e,l \* Spirelli für Tomatensoße: a,a1 \* Tomatensoße: a,a1,d,e \* Nährwerte: 100gr | Kcal:128,8kcal | F:4,4g | gesFS:1,5g | KH:17,4g | Zu:1,2g | Ew:4,4g | Salz:0,8g