

















# Wochenmenü

KW 36, 31.08.2020 - 04.09.2020  
Kindergarten

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



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 feines Hühnerfrikassee mit Erbsen und Champignon dazu Reis und Rohkostsalat a,a1,d,e,l	 Gemüsepfanne Asia mit Kokos - Currysoße dazu Basmati - Reis Joghurtdrink mit Früchte a,a1,d,e	 Grießsuppe Ofenschlupfer mit Vanillesoße a,a1,b,d,e	 Haschee (Rind) mit Kartoffelbrei und Salat a,a1,d,e,l	 Spaghetti mit Tomaten - Zucchini Gemüse und Reibekäse Salat mit Joghurt dressing Obst a,a1,b,d,e,l
 veget. Linseneintopf mit Spätzle Obst a,a1,e	 Karotten - Maisbratling mit Kräutersoße und Reis Joghurtdrink mit Früchte a,a1,b,d,e	 mit Ei überbackene Spirelli mit hausgemachter Tomatensoße und Rohkostsalat a,a1,b,d,e,l	 Haschee (Rind) mit Kartoffelbrei und Rohkoststicks a,a1,d,e	 Tofubrätling mit Rahmspinat und Kartoffel Obst a,a1,a2,a4,b,d,f,j
 Spätzle mit Käsesahnesoße dazu Rohkostsalat a,a1,d,e,l	 Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse und Salat Joghurtdrink mit Früchte a,a1,d,e,l	 Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Rohkostsalat a,a1,b,d,e,l	 Blumenkohl mit Käse überbacken dazu Sahnesoße und Kartoffel a,a1,d,e	 Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse dazu Salat mit Joghurt dressing Obst a,a1,b,d,e,l
			 Pasta mit hausgemachter Käse - Kräutersoße und Reibekäse dazu Salat 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

31.08.2020 - 04.09.2020  
Kindergarten

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



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 31.08.2020 - 04.09.2020

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

31.08.2020, Menü 1, feines Hühnerfrikassee mit Erbsen und Champignon dazu Reis und Rohkostsalat \* Gurkensalat mit Dressing: e,l \* Hühner-Frikassee: a,a1,d \* Reis: keine \* Nährwerte: 100gr | Kcal:103,4kcal | F:3,8g | gesFS:0,9g | KH:12,4g | Zu:1,1g | Ew:4,6g | Salz:0,6g

31.08.2020, 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

31.08.2020, 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

01.09.2020, Menü 1, Gemüsepfanne Asia mit Kokos-Currysoße dazu Basmati-Reis Joghurtdrink mit Früchte \* Gemüsegulasch Asia: a,a1,d,e \* Joghurtdrink mit Früchte: d \* Reis (Basmati): keine \* Nährwerte: 100gr | Kcal:90,3kcal | F:2,7g | gesFS:0,6g | KH:13,8g | Zu:3,2g | Ew:2,4g | Salz:0,4g

01.09.2020, Menü 2, Karotten-Maisbratling mit Kräutersoße und Reis Joghurtdrink mit Früchte \* Joghurtdrink mit Früchte: d \* Karotten-Maisburger: a,a1,b,e \* Kräutersoße : a,a1,d,e \* Reis: keine \* Nährwerte: 100gr | Kcal:91,2kcal | F:2,3g | gesFS:0,9g | KH:14,2g | Zu:3,5g | Ew:2,4g | Salz:0,6g

01.09.2020, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse und Salat Joghurtdrink mit Früchte \* Joghurtdrink mit Früchte: d \* Reibekäse: d \* Salat + Dressing: e,l \* Spirelli für Tomatensoße: a,a1 \* Tomatensoße: a,a1,d,e \* Nährwerte: 100gr | Kcal:110,8kcal | F:4,0g | gesFS:1,6g | KH:14,4g | Zu:3,3g | Ew:3,9g | Salz:0,5g

02.09.2020, Menü 1, Grießsuppe Ofenschlupfer mit Vanillesoße \* Grießsuppe: a,a1,d,e \* Ofenschlupfer: a,a1,b,d \* Vanillesoße ohne Ei: d \* Nährwerte: 100gr | Kcal:82,4kcal | F:2,5g | gesFS:1,3g | KH:11,7g | Zu:5,5g | Ew:2,9g | Salz:0,4g

02.09.2020, Menü 2, mit Ei überbackene Spirelli mit hausgemachter Tomatensoße und Rohkostsalat \* Karotten-Weißkraut-Salat: b,d,e,l \* Spirelli , überbacken mit Ei: a,a1,b,d,e \* Tomatensoße: a,a1,d,e \* Nährwerte: 100gr | Kcal:114,7kcal | F:3,6g | gesFS:0,9g | KH:16,1g | Zu:1,5g | Ew:4,1g | Salz:0,8g

02.09.2020, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Rohkostsalat \* Karotten-Weißkraut-Salat: b,d,e,l \* Penne für Tomatensoße: a,a1 \* Reibekäse: d \* Tomatensoße: a,a1,d,e \* Nährwerte: 100gr | Kcal:137,8kcal | F:3,4g | gesFS:1,3g | KH:21,0g | Zu:1,4g | Ew:5,2g | Salz:0,8g

03.09.2020, Menü 1, Haschee (Rind) mit Kartoffelbrei und Salat \* Haschee (Rind): a,a1,e \* Kartoffelbrei: d \* Salat: keine \* Salatdressing: e,l \* Nährwerte: 100gr | Kcal:78,9kcal | F:3,1g | gesFS:1,2g | KH:6,8g | Zu:1,9g | Ew:7,5g | Salz:0,9g

03.09.2020, Menü 2, Haschee (Rind) mit Kartoffelbrei und Rohkoststicks \* Haschee (Rind): a,a1,e \* Kartoffelbrei: d \* Rohkost-Mix: keine \* Nährwerte: 100gr | Kcal:69,8kcal | F:2,4g | gesFS:1,0g | KH:6,5g | Zu:2,1g | Ew:6,8g | Salz:0,7g

03.09.2020, Menü 3, Blumenkohl mit Käse überbacken dazu Sahnesoße und Kartoffel \* Blumenkohl-Broccoli überbacken: a,a1,d,e \* Sahnesoße : a,a1,d,e \* Salzkartoffel: keine \* Nährwerte: 100gr | Kcal:77,7kcal | F:4,7g | gesFS:2,1g | KH:5,1g | Zu:2,1g | Ew:3,7g | Salz:1,1g

03.09.2020, Menü 4, Pasta mit hausgemachter Käse-Kräutersoße und Reibekäse dazu Salat \* Käse-Kräutersoße: a,a1,d \* Reibekäse: d \* Salat: keine \* Salatdressing: e,l \* Spirelli für Tomatensoße: a,a1 \* Nährwerte: 100gr | Kcal:160,2kcal | F:6,8g | gesFS:2,5g | KH:18,5g | Zu:1,3g | Ew:5,8g | Salz:0,7g

04.09.2020, Menü 1, Spaghetti mit Tomaten-ZucchiniGemüse und Reibekäse Salat mit Joghurt Dressing Obst \* Äpfel: keine \* Joghurt-Salatdressing: b,d,e,l \* Reibekäse: d \* Salat: keine \* Spaghetti: a,a1 \* Zucchini-Tomatengemüse: a,a1,e \* Nährwerte: 100gr | Kcal:99,7kcal | F:3,2g | gesFS:1,3g | KH:13,6g | Zu:3,4g | Ew:3,7g | Salz:0,6g

04.09.2020, 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

04.09.2020, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse dazu Salat mit Joghurt Dressing Obst \* Äpfel: keine \* Joghurt-Salatdressing: b,d,e,l \* Reibekäse: d \* Salat: keine \* Spaghetti: a,a1 \* Tomatensoße: a,a1,d,e \* Nährwerte: 100gr | Kcal:100,9kcal | F:3,3g | gesFS:1,3g | KH:13,8g | Zu:3,3g | Ew:3,6g | Salz:0,7g