

Wochenmenü

KW 01, 04.01.2021 - 08.01.2021
Schulen

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



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Djuvec - Reis (kroatisches Reisgericht mit Tomaten, Erbsen, Paprika) mit Tomatensoße Obst d,e	pan.Fischfilet(aus Wildfang) (kann Gräten enthalten) Kräutersoße und Kartoffelbrei dazu Salat a,a1,b,d,e,i,l		Rindergulasch mit Penne und Wintersalat. a,a1,e,l	Gemüsecremsuppe Ofenschlupfer mit Vanillesoße a,a1,b,d,e
Gemüse Eintopf mit Kartoffel Baquette Obst a,a1,e	Gemüsebratling mit Kräutersoße dazu Kartoffelbrei und Salat a,a1,b,d,e,l		Tofugulasch mit Cous - Cous und Wintersalat. a,a1,d,e,l	Gemüsecremsuppe Spätzle mit Käsesoße(Käsespätzle) und Salat a,a1,d,e,l
Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Rohkostsalat und Obst a1,d,e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat a,a1,d,e,l		Pasta mit hausgemachter Gemüsesoße und Wintersalat a,a1,d,e,l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse und 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, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch aus Wildfang, l=Senf



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 04.01.2021 - 08.01.2021

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

04.01.2021, Menü 1, Djuvec-Reis (kroatisches Reisgericht mit Tomaten, Erbsen, Paprika) mit Tomatensoße Obst * Äpfel: keine * Djuvec-Reis: e * Tomatensoße: d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:77,8kcal | F:0,9g | gesFS:0,1g | KH:15,5g | Zu:7,0g | Ew:1,6g | Salz:0,9g

04.01.2021, Menü 2, Gemüseintopf mit Kartoffel Baquette Obst * Äpfel: keine * Baquette: a,a1 * Gemüseintopf mit Kartoffeln: e * Nährwerte: 100gr | Kcal:60,1kcal | F:0,4g | gesFS:0,1g | KH:10,7g | Zu:6,6g | Ew:0,7g | Salz:0,2g

04.01.2021, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Rohkostsalat und Obst * Äpfel: keine * Hörnle f.Tomatensoße: a1 * Karottensalat: e * Reibekäse: d * Tomatensoße: d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:105,7kcal | F:3,1g | gesFS:1,1g | KH:15,7g | Zu:5,8g | Ew:3,4g | Salz:0,7g

05.01.2021, Menü 1, pan.Fischfilet(aus Wildfang) (kann Gräten enthalten) Kräutersoße und Kartoffelbrei dazu Salat * Kartoffelbrei: d * Kräutersoße : a,a1,d,e * Seelachsfilet: a,a1,b,i * Wintersalat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:98,9kcal | F:4,4g | gesFS:1,1g | KH:9,2g | Zu:2,9g | Ew:6,8g | Salz:0,9g

05.01.2021, Menü 2, Gemüsebratling mit Kräutersoße dazu Kartoffelbrei und Salat * Gemüsebratlinge: a,a1,b,d,e * Kartoffelbrei: d * Kräutersoße : a,a1,d,e * Wintersalat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:79,8kcal | F:3,6g | gesFS:1,2g | KH:8,5g | Zu:3,4g | Ew:4,0g | Salz:0,8g

05.01.2021, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat * Farfalle (Byo) für Tomatensoße: a,a1 * Reibekäse: d * Tomatensoße: d,e * Wintersalat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:123,4kcal | F:3,7g | gesFS:1,4g | KH:17,7g | Zu:2,1g | Ew:4,6g | Salz:0,9g

07.01.2021, Menü 1, Rindergulasch mit Penne und Wintersalat. * Penne: a,a1 * Rindergulasch: a,a1 * Wintersalat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:127,7kcal | F:3,0g | gesFS:0,9g | KH:17,7g | Zu:2,6g | Ew:7,0g | Salz:0,8g

07.01.2021, Menü 2, Tofugulasch mit Cous-Cous und Wintersalat. * Cous-Cous: a,a1 * Tofugulasch: a,a1,d,e * Wintersalat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:105,4kcal | F:2,7g | gesFS:0,6g | KH:16,0g | Zu:2,4g | Ew:4,0g | Salz:0,9g

07.01.2021, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Gemüsesoße und Wintersalat * Gemüsesoße: a,a1,d,e * Penne: a,a1 * Reibekäse: d * Wintersalat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:137,7kcal | F:4,2g | gesFS:1,5g | KH:19,5g | Zu:2,8g | Ew:5,0g | Salz:0,8g

08.01.2021, Menü 1, Gemüsecremsuppe Ofenschlupfer mit Vanillesoße * Gemüsecremesuppe: d,e * Ofenschlupfer: a,a1,b,d * Vanillesoße ohne Ei: d * Nährwerte: 100gr | Kcal:75,8kcal | F:2,4g | gesFS:1,4g | KH:10,6g | Zu:5,8g | Ew:3,1g | Salz:0,6g

08.01.2021, Menü 2, Gemüsecremsuppe Spätzle mit Käsesahnesoße(Käsespätzle) und Salat * Bauernspätzle: a,a1 * Gemüsecremesuppe: d,e * Käsesahnesoße: a,a1,d * Wintersalat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:91,4kcal | F:3,2g | gesFS:1,1g | KH:12,2g | Zu:2,0g | Ew:3,3g | Salz:0,7g

08.01.2021, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse und Salat * Farfalle (Byo) für Tomatensoße: a,a1 * Reibekäse: d * Tomatensoße: d,e * Wintersalat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:122,1kcal | F:3,7g | gesFS:1,4g | KH:17,6g | Zu:2,0g | Ew:4,6g | Salz:0,8g