

# Wochenmenü

KW 02, 11.01.2021 - 15.01.2021  
Schulen

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



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Minestrone mit Hörnle Schokopudding a1,d,e	Lasagne 'klassisch' dazu bunter Salat mit Joghurtdressing a,a1,b,d,e,l	Karotten - Maisbratling mit Kräutersoße dazu Reis Obst a,a1,b,d,e	Frikadellen dazu Weißkraut in Sahnesoße und Kartoffel a,a1,b,d,e	hausgemachte Semmelknödel mit Champignonsoße dazu Salat Früchte - Joghurt - Quarkdessert a,a1,b,d,e,l
Röstitaler dazu Kohlrabigemüse in Bechamelsoße Schokopudding a,a1,b,d,e	Tortellini mit Tomatensoße dazu bunter Salat mit Joghurtdressing a,a1,b,d,e,j,l	Kürbisrisotto mit Kräutersoße dazu Salat Obst a,a1,d,e,l	Haferflocken - Frischkäsebratling dazu Karottengemüse und Kartoffel a,a1,a4,d,e	Nudelauflauf mit Spinat dazu hausgemachte Tomatensoße und Salat Früchte - Joghurt - Quarkdessert a,a1,b,d,e,l
Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat Schokopudding a1,d,e,l	Pasta mit hausgemachter Käsekräutersoße und Reibekäse dazu bunter Salat mit Joghurtdressing a,a1,b,d,e,l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat Obst a,a1,d,e,l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat a1,d,e,l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu bunter Salat Früchte - Joghurt - Quarkdessert a1,d,e



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, a4=Hafer, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, l=Senf



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 11.01.2021 - 15.01.2021

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

11.01.2021, Menü 1, Minestrone mit Hörnle Schokopudding \* Hörnle : a1 \* Minestrone: e \* Schoko-Pudding: d \* Nährwerte: 100gr | Kcal:75,0kcal | F:1,6g | gesFS:0,6g | KH:12,4g | Zu:2,9g | Ew:2,6g | Salz:0,4g

11.01.2021, Menü 2, Röstitaler dazu Kohlrabigemüse in Bechamelsoße Schokopudding \* Kartoffel-Reibekuchen: a,a1,b \* Kohlrabigemüse mit Bechamelsoße: a,a1,d,e \* Schoko-Pudding: d \* Nährwerte: 100gr | Kcal:95,1kcal | F:4,8g | gesFS:1,5g | KH:10,2g | Zu:5,9g | Ew:2,6g | Salz:0,5g

11.01.2021, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat Schokopudding \* Hörnle f.Tomatensoße: a1 \* Reibekäse: d \* Schoko-Pudding: d \* Tomatensoße: d,e \* Wintersalat + Dressing: e,l \* Nährwerte: 100gr | Kcal:113,0kcal | F:3,8g | gesFS:1,5g | KH:15,3g | Zu:3,7g | Ew:4,1g | Salz:0,7g

12.01.2021, Menü 1, Lasagne 'klassisch' dazu bunter Salat mit Joghurtdressing \* Hackfleisch-Lasagne: a,a1,d,e \* Joghurt-Saladressing: b,d,e,l \* Salat bunt: keine \* Nährwerte: 100gr | Kcal:115,2kcal | F:4,5g | gesFS:1,8g | KH:11,5g | Zu:2,0g | Ew:6,9g | Salz:0,8g

12.01.2021, Menü 2, Tortellini mit Tomatensoße dazu bunter Salat mit Joghurtdressing \* Joghurt-Saladressing: b,d,e,l \* Salat bunt: keine \* Tomatensoße: d,e \* Tortellini (vegetarisch): a,a1,j \* Nährwerte: 100gr | Kcal:136,7kcal | F:4,7g | gesFS:1,0g | KH:18,6g | Zu:2,7g | Ew:4,9g | Salz:1,2g

12.01.2021, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Käsekräutersoße und Reibekäse dazu bunter Salat mit Joghurtdressing \* Farfalle (Byo) für Tomatensoße: a,a1 \* Joghurt-Saladressing: b,d,e,l \* Käse-Kräutersoße: a,a1,d \* Reibekäse: d \* Salat bunt: keine \* Nährwerte: 100gr | Kcal:143,4kcal | F:5,8g | gesFS:2,5g | KH:16,9g | Zu:1,0g | Ew:5,9g | Salz:0,8g

13.01.2021, Menü 1, Karotten-Maisbratling mit Kräutersoße dazu Reis Obst \* Karotten-Maisburger: a,a1,b,e \* Kräutersoße : a,a1,d,e \* Obst (Mandarine): keine \* Reis: keine \* Nährwerte: 100gr | Kcal:88,7kcal | F:1,6g | gesFS:0,4g | KH:15,5g | Zu:3,7g | Ew:1,9g | Salz:0,6g

13.01.2021, Menü 2, Kürbisrisotto mit Kräutersoße dazu Salat Obst \* Kräutersoße : a,a1,d,e \* Kürbis-Risotto: d,e \* Obst (Mandarine): keine \* Wintersalat + Dressing: e,l \* Nährwerte: 100gr | Kcal:120,8kcal | F:4,0g | gesFS:1,5g | KH:17,4g | Zu:6,0g | Ew:3,1g | Salz:1,0g

13.01.2021, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat Obst \* Obst (Mandarine): keine \* Reibekäse: d \* Spaghetti: a,a1 \* Tomatensoße: d,e \* Wintersalat + Dressing: e,l \* Nährwerte: 100gr | Kcal:99,7kcal | F:3,1g | gesFS:1,0g | KH:13,9g | Zu:4,0g | Ew:3,5g | Salz:0,7g

14.01.2021, Menü 1, Frikadellen dazu Weißkraut in Sahnsoße und Kartoffel \* Frikadellen (Rind) mit Soße: a,a1,b \* Salzkartoffel: keine \* Weißkraut mit Sahnsoße: a,a1,d,e \* Nährwerte: 100gr | Kcal:121,0kcal | F:5,2g | gesFS:2,1g | KH:6,7g | Zu:0,6g | Ew:11,6g | Salz:2,4g

14.01.2021, Menü 2, Haferflocken-Frischkäsebratling dazu Karottengemüse und Kartoffel \* Haferflocken-Frischkäsebratling: a,a1,a4,d,e \* Karottengemüse: a,a1,d,e \* Salzkartoffel: keine \* Nährwerte: 100gr | Kcal:116,4kcal | F:4,4g | gesFS:1,0g | KH:14,7g | Zu:3,4g | Ew:3,7g | Salz:1,3g

14.01.2021, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat \* Gurkensalat mit Dressing: e,l \* Hörnle f.Tomatensoße: a1 \* Reibekäse: d \* Tomatensoße: d,e \* Nährwerte: 100gr | Kcal:106,6kcal | F:4,2g | gesFS:1,3g | KH:12,9g | Zu:0,7g | Ew:4,2g | Salz:0,8g

15.01.2021, Menü 1, hausgemachte Semmelknödel mit Champignonsoße dazu Salat Früchte-Joghurt-Quarkdessert \* Bechamelsoße m.Champignon: a,a1,d,e \* Früchte-Joghurt-Quarkdessert: d \* Semmelklöße: a,a1,b,d \* Wintersalat + Dressing: e,l \* Nährwerte: 100gr | Kcal:102,0kcal | F:3,7g | gesFS:1,3g | KH:12,1g | Zu:4,5g | Ew:4,6g | Salz:0,7g

15.01.2021, Menü 2, Nudelaufbau mit Spinat dazu hausgemachte Tomatensoße und Salat Früchte-Joghurt-Quarkdessert \* Blechnudeln: a,a1,b,d,e \* Früchte-Joghurt-Quarkdessert: d \* Tomatensoße: d,e \* Wintersalat + Dressing: e,l \* Nährwerte: 100gr | Kcal:118,7kcal | F:4,7g | gesFS:1,4g | KH:12,6g | Zu:3,7g | Ew:6,0g | Salz:1,1g

15.01.2021, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu bunter Salat Früchte-Joghurt-Quarkdessert \* Früchte-Joghurt-Quarkdessert: d \* Hörnle f.Tomatensoße: a1 \* Reibekäse: d \* Tomatensoße: d,e \* Nährwerte: 100gr | Kcal:77,5kcal | F:3,2g | gesFS:0,8g | KH:8,4g | Zu:1,7g | Ew:3,6g | Salz:0,9g