

Wochenmenü

KW 04, 25.01.2021 - 29.01.2021
Schulen

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



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gemüseintopf mit Kartoffel Baquette Schokopudding a,a1,d,e,k	hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensoße und Salat Obst a,a1,d,e,l	Haschee (Rind) mit Reis und Karotten - Weißkrautrohkost a,a1,b,d,e,l	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei d,e	mit Ei überbackene Spirelli mit hausgemachter Tomatensoße und Salat a,a1,b,d,e,l
bunte Spirelli mit Gemüse - Kurkumasoße Schokopudding a,a1,d,e,k	Tofubrätling dazu Karotten - Erbsengemüse und Kartoffel Obst a,a1,a2,a4,b,d,e,f,j	Kichererbsenpfanne mit Brokkoli dazu Cous - Cous a,a1,d,e,l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat a,a1,d,e,l	Blumenkohl in Bechamelsoße und Pfannkuchen a,a1,b,d,e
			Rindersaiten mit Sauerkraut und Kartoffelbrei 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: 7=Natriumnitrit, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a4=Hafer, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf

Wochenmenü

25.01.2021 - 29.01.2021
Schulen

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 25.01.2021 - 29.01.2021

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

25.01.2021, Menü 1, Gemüseintopf mit Kartoffel Baquette Schokopudding * Baquette: a,a1 * Gemüseintopf mit Kartoffeln: e * Schoko-Pudding m.Kuvertüre: d,k * Nährwerte: 100gr | Kcal:61,3kcal | F:1,0g | gesFS:0,6g | KH:9,1g | Zu:3,7g | Ew:1,3g | Salz:0,3g

25.01.2021, Menü 2, bunte Spirelli mit Gemüse-Kurkumasoße Schokopudding * Gemüesoße: a,a1,d,e * Schoko-Pudding m.Kuvertüre: d,k * Spirelli bunt: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Kcal:125,7kcal | F:3,3g | gesFS:1,0g | KH:20,4g | Zu:3,3g | Ew:3,3g | Salz:0,5g

26.01.2021, Menü 1, hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensoße und Salat Obst * Gemüse-Lasagne: a,a1,d,e * Obst (Mandarine): keine * Tomatensoße: d,e * Wintersalat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:89,9kcal | F:3,5g | gesFS:1,2g | KH:10,9g | Zu:4,9g | Ew:3,4g | Salz:0,6g

26.01.2021, Tofubratling dazu Karotten-Erbsengemüse und Kartoffel Obst * Erbsen-Karotten: a,a1,d,e * Obst (Mandarine): keine * Salzkartoffel: keine * Tofubratling mit Cous-Cous: a,a1,a2,a4,b,d,f,j * Nährwerte: 100gr | Kcal:87,1kcal | F:2,9g | gesFS:1,0g | KH:10,9g | Zu:5,0g | Ew:3,9g | Salz:1,1g

27.01.2021, Menü 1, Haschee (Rind) mit Reis und Karotten-Weißkrautrohkost * Haschee (Rind): a,a1,e * Karotten-Weißkraut-Rohkost: b,d,e,l * Reis: keine * Nährwerte: 100gr | Kcal:78,0kcal | F:1,4g | gesFS:0,6g | KH:10,8g | Zu:1,0g | Ew:5,2g | Salz:0,7g

27.01.2021, Kichererbsenpfanne mit Brokkoli dazu Cous-Cous * Cous-Cous: a,a1 * Kichererbsen-Brokkoli-Pfanne: d,e * Wintersalat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:138,0kcal | F:3,4g | gesFS:0,4g | KH:20,6g | Zu:2,6g | Ew:5,7g | Salz:0,7g

28.01.2021, Menü 1, Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei * Kartoffelbrei: d * Sauerkraut: e * Schweinebratwurst: keine * Nährwerte: 100gr | Kcal:94,8kcal | F:5,7g | gesFS:2,1g | KH:5,5g | Zu:1,7g | Ew:6,7g | Salz:1,1g

28.01.2021, Menü 2, 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:118,9kcal | F:3,6g | gesFS:1,3g | KH:17,2g | Zu:2,0g | Ew:4,5g | Salz:0,8g

28.01.2021, Menü 3, Rindersaiten mit Sauerkraut und Kartoffelbrei * Kartoffelbrei: d * Rindersaiten: keine * Sauerkraut: e * Nährwerte: 100gr | Kcal:81,6kcal | F:4,5g | gesFS:1,9g | KH:5,5g | Zu:1,7g | Ew:6,2g | Salz:1,0g

29.01.2021, Menü 1, mit Ei überbackene Spirelli mit hausgemachter Tomatensoße und Salat * Reibekäse: d * Salat bunt: keine * Salatdressing: e,l * Spirelli, überbacken mit Ei: a,a1,b,d,e * Tomatensoße: d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:123,9kcal | F:5,0g | gesFS:1,7g | KH:14,2g | Zu:1,4g | Ew:5,2g | Salz:0,8g

29.01.2021, Menü 2, Blumenkohl in Bechamelsoße und Pfannkuchen * Blumenkohl in Bechamelsoße: a,a1,d,e * Pfannkuchen,salzig: a,a1,b,d * Nährwerte: 100gr | Kcal:153,3kcal | F:7,9g | gesFS:1,8g | KH:15,1g | Zu:2,5g | Ew:5,1g | Salz:0,5g