

Wochenmenü

KW 17, 26.04.2021 - 30.04.2021
Schulen

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



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gemüsecremsuppe warmer Grießbrei mit Apfelbrei a,a1,d,e	Rindergulasch Spirelli dazu Salat mit Dressing. a,a1,e,l	Hackfleischbolognese mit Spaghetti und Salat Reibekäse a,a1,d,e,l	Kartoffelgratin mit Karotten - Brokkoligemüse Obst a,a1,d,e	Gemüsegulasch mit Reis Früchtequarkdessert a,a1,d,e
Kichererbsenpfanne mit Brokkoli dazu Cous - Cous Obst a,a1,d,e	pan.Schnitzel Karotten in Bechamelsoße Kartoffel a,a1,b,d,e	gef.Zucchini mit Kräutersoße und Reis Salat a,a1,d,e,l	veget.Würstchen mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffel Obst a,a1,d,e	Spinatklöße mit Sahnesoße und Rohkostsalat Früchtequarkdessert a,a1,b,d,e
Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat Obst a,a1,d,e,l	Tortellini mit Tomatensoße dazu Salat mit Dressing a,a1,d,e,j,l	Pasta mit Kräutersoße dazu Reibekäse dazu Salat a,a1,d,e,l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse und Salat Obst a,a1,d,e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse dazu Salat Früchtequarkdessert a,a1,d,e
	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße 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, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, l=Senf



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 26.04.2021 - 30.04.2021

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

26.04.2021, Menü 1, Gemüsecremesuppe warmer Grießbrei mit Apfelbrei * Apfelbrei: keine * Gemüsecremesuppe: d,e * Grießbrei (warm): a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Kcal:74,6kcal | F:1,9g | gesFS:1,2g | KH:12,0g | Zu:7,7g | Ew:2,5g | Salz:0,4g

26.04.2021, Menü 2, Kichererbsenpfanne mit Brokkoli dazu Cous-Cous Obst * Äpfel: keine * Cous-Cous: a,a1 * Kichererbsen-Brokkoli-Pfanne: d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:125,9kcal | F:2,8g | gesFS:0,3g | KH:19,7g | Zu:3,6g | Ew:5,1g | Salz:0,6g

26.04.2021, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat Obst * Äpfel: keine * Reibekäse: d * Salat + Dressing: e,l * Spirelli für Tomatensoße: a,a1 * Tomatensoße: d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:106,6kcal | F:3,4g | gesFS:1,1g | KH:15,3g | Zu:3,7g | Ew:3,3g | Salz:0,5g

27.04.2021, Menü 1, Rindergulasch Spirelli dazu Salat mit Dressing. * Gurkensalat mit Dressing: e,l * Rindergulasch: a,a1 * Spirelli: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Kcal:115,9kcal | F:3,7g | gesFS:1,0g | KH:14,2g | Zu:1,4g | Ew:6,1g | Salz:0,7g

27.04.2021, Menü 2, pan.Schnitzel Karotten in Bechamelsonne Kartoffel * Karottengemüse: a,a1,d,e * panierte Schnitzel: a,a1,b * Salzkartoffel: keine * Nährwerte: 100gr | Kcal:110,8kcal | F:4,3g | gesFS:0,7g | KH:11,7g | Zu:1,6g | Ew:5,8g | Salz:0,6g

27.04.2021, Menü 3, Tortellini mit Tomatensoße dazu Salat mit Dressing * Gurkensalat mit Dressing: e,l * Tomatensoße: d,e * Tortellini (vegetarisch): a,a1,j * Nährwerte: 100gr | Kcal:132,5kcal | F:4,7g | gesFS:0,7g | KH:17,9g | Zu:2,4g | Ew:4,5g | Salz:1,1g

27.04.2021, Menü 4, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat * Farfalle (Byo) für Tomatensoße: a,a1 * Gurkensalat mit Dressing: e,l * Reibekäse: d * Tomatensoße: d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:114,7kcal | F:3,9g | gesFS:1,4g | KH:15,4g | Zu:0,7g | Ew:4,4g | Salz:0,8g

28.04.2021, Menü 1, Hackfleischbolognese mit Spaghetti und Salat Reibekäse * Bolognese-Soße (Rind): a,a1,e * Reibekäse: d * Salat + Dressing: e,l * Spaghetti für Bolognesesoße: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Kcal:112,7kcal | F:3,6g | gesFS:1,5g | KH:12,9g | Zu:0,9g | Ew:7,0g | Salz:0,8g

28.04.2021, Menü 2, gef.Zucchini mit Kräutersoße und Reis Salat * Kräutersoße : a,a1,d,e * Reis: keine * Salat + Dressing: e,l * Zucchini gef.: a,a1,d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:85,1kcal | F:2,3g | gesFS:0,7g | KH:13,5g | Zu:0,9g | Ew:2,4g | Salz:0,7g

28.04.2021, Menü 3, Pasta mit Kräutersoße dazu Reibekäse dazu Salat * Kräutersoße : a,a1,d,e * Reibekäse: d * Salat + Dressing: e,l * Spaghetti: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Kcal:119,3kcal | F:4,6g | gesFS:1,6g | KH:14,7g | Zu:0,6g | Ew:4,5g | Salz:0,7g

29.04.2021, Menü 1, Kartoffelgratin mit Karotten -Brokkoligemüse Obst * Äpfel: keine * Karotten-Brokkoligemüse ungebunden: e * Kartoffelgratin: a,a1,d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:83,0kcal | F:3,2g | gesFS:1,4g | KH:10,3g | Zu:4,4g | Ew:2,8g | Salz:0,5g

29.04.2021, Menü 2, veget.Würstchen mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffel Obst * Äpfel: keine * Kohlrabigemüse mit Bechamelsonne: a,a1,d,e * Salzkartoffel: keine * Vegan-Wurst: a1 * Nährwerte: 100gr | Kcal:78,2kcal | F:1,2g | gesFS:0,3g | KH:10,2g | Zu:3,7g | Ew:5,9g | Salz:0,7g

29.04.2021, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse und Salat Obst * Äpfel: keine * Karotten-Kohlrabi-Apfelrohkost: e * Reibekäse: d * Spirelli für Tomatensoße: a,a1 * Tomatensoße: d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:106,8kcal | F:3,3g | gesFS:1,1g | KH:15,5g | Zu:4,1g | Ew:3,3g | Salz:0,6g

30.04.2021, Menü 1, Gemüsegulasch mit Reis Früchtequarkdessert * Früchte-Joghurt-Quarkdessert: d * Gemüsegulasch: a,a1,d,e * Reis: keine * Nährwerte: 100gr | Kcal:103,6kcal | F:3,0g | gesFS:0,5g | KH:14,8g | Zu:3,1g | Ew:3,9g | Salz:0,5g

30.04.2021, Menü 2, Spinatklöße mit Sahneseife und Rohkostsalat Früchtequarkdessert * Früchte-Joghurt-Quarkdessert: d * Karotten-Zucchini-Rohkost: e * Sahneseife : a,a1,d,e * Spinatklöße: a,a1,b,d * Nährwerte: 100gr | Kcal:110,2kcal | F:3,8g | gesFS:1,3g | KH:12,0g | Zu:3,6g | Ew:4,2g | Salz:0,7g

30.04.2021, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse dazu Salat Früchtequarkdessert * Früchte-Joghurt-Quarkdessert: d * Karotten-Zucchini-Rohkost: e * Reibekäse: d * Spaghetti: a,a1 * Tomatensoße: d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:103,0kcal | F:3,7g | gesFS:1,1g | KH:12,1g | Zu:2,2g | Ew:4,9g | Salz:0,7g