



08.12-12.12.2025



Woche 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag																																								
Menü1	Vegetarische Bio-Tortellini "Verdura" mit Tomatensauce und Reibekäse	Gebratenes Putensteak "natur" mit Reis und Kräutervelouté	Risolée kartoffeln, gebuttert mit "Frankfurter Grüne Sauce", Eisbergsalat mit Italia-Dressing	Fisch-Frikadelle mit Kartoffelpüree & Sahnesauce, Kohlrabisticks																																								
Allergenkennzeichnung	aa1ck	Gck	ck	Faa1ck																																								
Dessert	Griesspudding	Frisches Obst	Frucht-Quark-Dessert	Kuchendessert																																								
Allergenkennzeichnung	aa1c		c	a1cg																																								
Nährwertberechnung	<table border="1"> <thead> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>320</td><td>481</td><td>7,8</td><td>77</td><td>6,4</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	481	7,8	77	6,4	<table border="1"> <thead> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>315</td><td>474</td><td>6,6</td><td>84,2</td><td>7</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	315	474	6,6	84,2	7	<table border="1"> <thead> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>320</td><td>334</td><td>6,4</td><td>82,6</td><td>6,9</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	334	6,4	82,6	6,9	<table border="1"> <thead> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>320</td><td>314</td><td>7,8</td><td>49</td><td>4,1</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	314	7,8	49	4,1
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	481	7,8	77	6,4																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
315	474	6,6	84,2	7																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	334	6,4	82,6	6,9																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	314	7,8	49	4,1																																								
Menü 2 -veget/alternativ-		Kartoffelpuffer mit Apfelmus		Schmetterlingsnudeln mit Mais-Paprikarahmsauce, Kohlrabisticks																																								
Nährwertberechnung		<table border="1"> <thead> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>290</td><td>336</td><td>15</td><td>49</td><td>4</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	290	336	15	49	4		<table border="1"> <thead> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>330</td><td>402</td><td>11</td><td>60</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	330	402	11	60	5																				
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
290	336	15	49	4																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
330	402	11	60	5																																								
Allergenkennzeichnung				ack																																								

Zu Ihrer Info: Unsere Menüzusammenstellung für Kita & Schulkinder richtet sich nach den Empfehlungen und Vorgaben der DGE –Deutsche Gesellschaft für Ernährung.

Krippenkinder: Wir kennzeichnen die Eignung mit Symbol (V) und bieten auf Wunsch eine Alternative. Gluten/laktosefreie Alternativkost gerne auf Anfrage. Rufen Sie uns einfach an unter 6151/80038-138

Kennzeichnung bitte beachten:

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von nicht ausdrücklich gekennzeichneten Inhaltsstoffen in unseren Speisen nicht ausschließen und übernehmen in diesem Fall keine Produkthaftung.

a: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse + Spuren 1.Weizen2.Roggen3.Gerste4.Hafer b: Eier- und Eierzeugnisse + Spuren c: Milch- und Milcherzeugnisse inkl. Laktose + Spuren d: Fisch und Fischerzeugnisse + Spuren e: Senf und Senferzeugnisse + Spuren f: Sesam und Sesamerzeugnisse + Spuren g: Soja und Sojaerzeugnisse + Spuren h: Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 1.Mandeln 2.Haselnüsse 3.Walnüsse 4.Kaschunnüsse 5.Pecannüsse 6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quernslandnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spuren. Alle aufgeführten Stoffe sind auch in daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten. Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch (F) Fisch, Keine Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe (z.B) Glutamate, künstl. Farbstoffe

Nährwertangaben pro Portion: Kcal (Kilokalorien) KH (Kohlenhydrate) Fett P= Portionsgröße mit Dessert in Gramm BE= Broteinheit pro Portion Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch (F) Fisch Keine Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe (z.B) Glutamate, künstl. Farbstoffe

Nährwertangaben pro Portion: Kcal (Kilokalorien) KH (Kohlenhydrate) Fett P= Portionsgröße mit Dessert in Gramm BE= Broteinheit pro Portion

Zusatzstoffe: L: mit Farbstoff M: mit Konservierungsstoff, N: mit Antioxidationsmittel, O: mit Geschmacksverstärker, P: mit Süßungsmittel, Q: enthält Phenylalaninquelle, Ph: mit Phosphat, T: gewachst, U: geschwärzt