

Bestellung bis zum 16. des Vormonats abgeben.



**Bleib fit mit unserer DGE-zertifizierten Menülinie!**  
 Sie entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung und garantiert eine ernährungsphysiologisch optimal ausgewogene Menüfolge

WO	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.07.2021 02.07.2021 vom bis	Krippe				Eierfrikassee in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu fein geraspelter Gurkensalat (V) (aw, uw, ae, am, bc, bm)	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, dazu Obst (V) (am, bc)
					Energie pro Portion: 1463 kJ, 349 kcal	Energie pro Portion: 895 kJ, 214 kcal
	A				Brühnudeln mit Huhnfleisch, dazu Mischbrot und Fruchtmus Apfel Pfirsich (G) (1, 3, aw, uw, nr, ae, am, bc)	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, dazu Obst (V) (am, bc)
					Energie pro Portion: 1470 kJ, 351 kcal	Energie pro Portion: 895 kJ, 214 kcal
	B - DGE				Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rohgemüsesticks (V) (aw, uw, ae, am, bc, bm)	Putengulasch mit Brokkoli und Reis, dazu Obst (G) (3, aw, uw, am, bc, bm, 23)
					Energie pro Portion: 1408 kJ, 336 kcal	Energie pro Portion: 2217 kJ, 531 kcal
05.07.2021 09.07.2021 vom bis	Krippe	Schweinegulasch in Rahmsoße, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln (S) (3, aw, uw, am, bc, 23)	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Obst (V) (aw, uw, am, bc, 23)	Frikadelle vom Kabeljau auf Dillssoße mit Kartoffelpüree und fein geraspeltm Gurkensalat (F) (aw, uw, ae, af, am, bc, bm, 23)	Gräupcheneintopf mit Gemüse, dazu Kaiserbrötchen und Erdbeer - Rhabarber - Quarkspeise (V) (aw, uw, gb, am, bc)	Tomatensuppe mit Muschelnudeln, Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (V) (3, aw, uw, ae, am, bc, 23)
		Energie pro Portion: 1734 kJ, 413 kcal	Energie pro Portion: 2495 kJ, 596 kcal	Energie pro Portion: 1871 kJ, 447 kcal	Energie pro Portion: 1860 kJ, 444 kcal	Energie pro Portion: 1921 kJ, 459 kcal
	A	Deftiger Krautgulasch vom Schwein, dazu Hefeknödelscheiben (S) (3, aw, uw, ae, am, bc, 23)	Schinken - Makkaroni mit Emmentaler Käse und Tomatensoße, dazu Obst (S) (15, aw, uw, am, bc, 23)	Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)	Gräupcheneintopf mit Gemüse, dazu Kaiserbrötchen und Erdbeer - Rhabarber - Quarkspeise (V) (aw, uw, gb, am, bc)	Tomatensuppe mit Muschelnudeln, Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (V) (3, aw, uw, ae, am, bc, 23)
		Energie pro Portion: 1607 kJ, 384 kcal	Energie pro Portion: 2735 kJ, 653 kcal	Energie pro Portion: 1403 kJ, 335 kcal	Energie pro Portion: 1860 kJ, 444 kcal	Energie pro Portion: 1921 kJ, 459 kcal
	B - DGE	"Bami Goreng" Fernöstliche Gemüsepfanne mit Mie - Nudeln, dazu Gurken-Bohnen-Salat (V) (aw, uw, ae, ay, am, bc, bm, as, 23)	Vegetarischer Linseneintopf, dazu Vollkornbrot und Obst (V) (aw, uw, nr, am, bc, bm)	Frikadelle vom Kabeljau auf Dillssoße mit Kartoffelpüree und buntem Krautsalat (F) (aw, uw, ae, af, am, bc, bm, 23)	Tomaten - Hackfleisch - Soße und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Erdbeer - Rhabarber - Quarkspeise (R,S) (aw, uw, am, bc, bm, au, 23)	Gnocchi mit Gemüse (Brokkoli, Champignons, Karotten und Mais) und Soße "Hollandaise Art", dazu Mangojoghurt (V) (3, aw, uw, ae, am, bc)
		Energie pro Portion: 1820 kJ, 435 kcal	Energie pro Portion: 1617 kJ, 386 kcal	Energie pro Portion: 1904 kJ, 455 kcal	Energie pro Portion: 3152 kJ, 754 kcal	Energie pro Portion: 1985 kJ, 474 kcal
12.07.2021 16.07.2021 vom bis	Krippe	Backfisch (1St. Reispopper) mit Zitronen-Butter-Soße und Kartoffelbrei, dazu Obst (F) (3, aw, uw, nr, gb, go, af, am, bc)	Möhreneintopf mit frischer Petersilie, dazu Mischbrot und Kirschquark (V) (aw, uw, nr, am, bc, 23)	Spinat - Sahne - Soße mit Ditalini - Nudeln, dazu fein geraspelter Möhren - Apfel - Salat (V) (3, aw, uw, am, bc)	Eipatty auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, bc)	Hähnchennuggets auf Geflügelsoße, dazu Brokkoli und Bulgur (G) (3, aw, uw, am, bc)
		Energie pro Portion: 1699 kJ, 405 kcal	Energie pro Portion: 1130 kJ, 269 kcal	Energie pro Portion: 2086 kJ, 499 kcal	Energie pro Portion: 1626 kJ, 388 kcal	Energie pro Portion: 2604 kJ, 622 kcal
	A	Backfisch (im Backteig) mit Zitronen - Butter - Soße und Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat (F) (3, aw, uw, ae, af, am, bc, bm)	Möhreneintopf mit frischer Petersilie, dazu Vollkornbrötchen und Kirschquark (V) (aw, uw, gb, gs, am, bc, 23)	Spinat - Sahne - Soße mit Schleifchennudeln "Farfalle", dazu Obst (V) (aw, uw, am, bc)	Eipatty auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, bc)	Waldpilzpfanne mit frischen Kräutern und Schupfnudeln (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)
		Energie pro Portion: 2166 kJ, 517 kcal	Energie pro Portion: 1575 kJ, 376 kcal	Energie pro Portion: 2036 kJ, 486 kcal	Energie pro Portion: 1621 kJ, 387 kcal	Energie pro Portion: 2835 kJ, 679 kcal
	B - DGE	Vollkornspaghetti mit Tomaten - Basilikum - Soße und Reibekäse, dazu Chinakohl mit Fruchtdressing (V) (1, 3, aw, uw, ae, am, bc, 23)	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen - Mais - Gemüse und Kartoffelbrei (S) (3, aw, uw, am, bc, bm, 23)	Seelachsfiletwürfel in Dill - Senf - Soße mit Salzkartoffeln und Gurkensalat (F) (aw, uw, af, am, bc, bm)	Grießbrei mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschsoße und Kohlrabisticks (V) (3, aw, uw, am)	Hähnchenbrust auf Geflügelsoße, dazu Brokkoli und Bulgur (G) (3, aw, uw, am, bc)
		Energie pro Portion: 2400 kJ, 573 kcal	Energie pro Portion: 2908 kJ, 694 kcal	Energie pro Portion: 1375 kJ, 328 kcal	Energie pro Portion: 1971 kJ, 470 kcal	Energie pro Portion: 2026 kJ, 484 kcal

Bestellung bis zum 16. des Vormonats abgeben.



**Bleib fit mit unserer DGE-zertifizierten Menülinie!**  
 Sie entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung und garantiert eine ernährungsphysiologisch optimal ausgewogene Menüfolge

WO	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
19.07.2021 vom bis 23.07.2021	<b>Krippe</b>	Brühreiseintopf mit Gemüse, dazu Mischbrot und Heidelbeer - Buttermilchdessert (V) (aw, uw, nr, am, bc, 23)	Seelachswürfel in Bechamelsoße, feine Erbsen und Salzkartoffeln (F) (aw, uw, af, am, bc)	Möhrenrösti auf Weizenebly natur und Kräutersoße, dazu Pfirsichkompott (V) (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	Buchten mit Dessertsoße Vanillegeschmack (V) (aw, uw, gb, ae, am)	Hähnchencrossies paniert mit Geflügelsoße, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln (G) (3, aw, uw, am, bc)
		Energie pro Portion: 1451 kJ, 346 kcal	Energie pro Portion: 1838 kJ, 438 kcal	Energie pro Portion: 2433 kJ, 582 kcal	Energie pro Portion: 2369 kJ, 566 kcal	Energie pro Portion: 3409 kJ, 812 kcal
	<b>A</b>	Jägerschnitzel (panierte, gebratene Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Makkaroni (S) (3, 15, aw, uw, am, bc, bm, 23)	Makkaroni Tricolore (Bunte Makkaroni) mit Käsesoße, dazu Obst (V) (1, 2, aw, uw, ae, am, bc, 23)	Spirelli mit Tomaten - Frischkäse - Soße und Reibekäse, dazu Pfirsichkompott (V) (aw, uw, am, bc, 23)	Buchten mit Dessertsoße Vanillegeschmack (V) (aw, uw, gb, ae, am)	Kaltmenü! - Putenschnitzel paniert mit hausgemachtem buntem Nudelsalat und Fruchtkaltschale (G) (1, 3, aw, uw, ae, am, bm)
		Energie pro Portion: 3453 kJ, 824 kcal	Energie pro Portion: 2570 kJ, 614 kcal	Energie pro Portion: 3091 kJ, 738 kcal	Energie pro Portion: 2369 kJ, 566 kcal	Energie pro Portion: 2883 kJ, 687 kcal
26.07.2021 vom bis 30.07.2021	<b>B - DGE</b>	Brühreiseintopf mit Gemüse, dazu Sonnenblumenkernbrot und Heidelbeer - Buttermilchdessert (V) (aw, uw, nr, gb, go, am, bc, 23)	Gedünstetes Seelachsfilet mit Bechamelsoße, dazu Buttererbsen, Risolékartoffeln, Obst (F) (3, aw, uw, af, am, bc)	Möhrenrösti auf Weizenebly natur und Kräutersoße, dazu Weißkraut - Paprika - Salat (V) (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	Schweinebraten mit Soße, Grüne Bohnen und Kartoffelklößen (R,S) (aw, uw, am, bc, bm, 23)	Blumenkohl in Holländischer Soße, dazu Petersilienkartoffeln und Fruchtkaltschale (V) (3, aw, uw, ae, am, bc)
		Energie pro Portion: 1468 kJ, 350 kcal	Energie pro Portion: 2164 kJ, 516 kcal	Energie pro Portion: 2222 kJ, 531 kcal	Energie pro Portion: 1993 kJ, 477 kcal	Energie pro Portion: 1467 kJ, 349 kcal
	<b>Krippe</b>	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu 1 Stück Grüne Gurke (V) (am, 23)	Rührer mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)	Tomaten - Muschelnudel - Eintopf, dazu Ciabattabrot und Obst (V) (aw, uw, gb, ae, am, bc, 23)	Wildlachsfiletwürfel in Gemüsesoße mit Vollkornreis (weich), dazu fein geraspelter Gurkensalat (F) (aw, uw, af, am, bc, 23)	Tomatensuppe mit Reis, Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus (V) (3, aw, uw, ae, am, bc, 23)
		Energie pro Portion: 1622 kJ, 387 kcal	Energie pro Portion: 1403 kJ, 335 kcal	Energie pro Portion: 1273 kJ, 303 kcal	Energie pro Portion: 2239 kJ, 535 kcal	Energie pro Portion: 3193 kJ, 762 kcal
26.07.2021 vom bis 30.07.2021	<b>A</b>	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu 1 Stück Grüne Gurke (V) (am, 23)	Hefeklöße zu kalter Fruchtsoße mit Waldbeeren, dazu Zucker und Zimt (V) (3, aw, uw, ae, am)	Tomaten - Muschelnudel - Eintopf, dazu Ciabattabrot und Obst (V) (aw, uw, gb, ae, am, bc, 23)	Makkaroni mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Kirschjoghurt (V) (aw, uw, am, bc, 23)	Legierte Gemüsesuppe mit Grieß, Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus (V) (3, aw, uw, ae, am, bc)
		Energie pro Portion: 1622 kJ, 387 kcal	Energie pro Portion: 1941 kJ, 464 kcal	Energie pro Portion: 1273 kJ, 303 kcal	Energie pro Portion: 2860 kJ, 683 kcal	Energie pro Portion: 3220 kJ, 769 kcal
	<b>B - DGE</b>	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Chinakohl - Mandarinen - Salat (S) (1, 15, am, bc)	Rührer mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Obst (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen (R,S) (3, aw, uw, nr, am, bc, 23)	Wildlachsfiletwürfel in Gemüsesoße mit Vollkornreis, dazu Gurkensalat mit Joghurt dressing (F) (3, aw, uw, af, am, bc, 23)	Linsen - Gemüse - Ragout mit Bulgur, dazu Pfirsichjoghurt (V) (3, aw, uw, am, bc, 23)
		Energie pro Portion: 1534 kJ, 366 kcal	Energie pro Portion: 1778 kJ, 425 kcal	Energie pro Portion: 2067 kJ, 494 kcal	Energie pro Portion: 2251 kJ, 538 kcal	Energie pro Portion: 1926 kJ, 460 kcal

**Wir wünschen guten Appetit!**

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

**Sodexo SCS GmbH**

Sachsenallee 26  
 01723 Kesselsdorf  
 Tel.: 035204 40550 - Fax: 035204 40578  
 Internet: www.sohappy-catering.de

Name der Einrichtung:

Telefonnummer:

Kundennummer:

Datum/Unterschrift:

Allergene: aw - enthält glutenhaltiges Getreide\*, uw - enthält Weizen\*, nr - enthält Roggen\*, gb - enthält Gerste\*, go - enthält Hafer\*, gs - enthält Dinkel\*, gk - enthält Khorasan-Weizen\*, ax - enthält Hybridstämme\*, ac - enthält Krebstiere\*, ae - enthält Eier\*, af - enthält Fische\*, ap - enthält Erdnüsse\*, ay - enthält Sojabohnen\*, am - enthält Milch\*, an - enthält Schalenfrüchte\*, sa - enthält Mandeln\*, sh - enthält Haselnüsse\*, sw - enthält Walnüsse\*, sc - enthält Kaschunüsse\*, sp - enthält Pecannüsse\*, sr - enthält Paranüsse\*, st - enthält Pistazien\*, sm - enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse\*, bc - enthält Sellerie\*, bm - enthält Senf\*, as - enthält Sesam\*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen\*, um - enthält Weichtiere\*;  
 Deklarierungspflichtige Stoffe und Zutaten: 1 - mit Farbstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 5 - mit Süßungsmittel(n), 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 9 - geschwärzt, 12 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 - koffeinhaltig, 15 - mit Nitritpökelsalz, 25 - mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n), 26 - enthält Süßholz, Z - aus Fleischstücken zusammengefügt, Y - aus Fischstücken zusammengefügt;  
 Verbraucherinformationen: S - Schwein\*, R - Rind\*, F - Fisch oder Meeresfrüchte, G - Geflügel\*, X - andere Tierarten\*, V - vegetarisch, VN - vegan, 23 - mit Knoblauch;  
 \*und daraus gewonnene Erzeugnisse