

August 2019 -Bestellung bis 12.07.2019 abgeben- wir wünschen guten Appetit!



Bleib fit mit unserer DGE-zertifizierten Menülinie! Sie entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und garantiert eine ernährungsphysiologisch optimal ausgewogene Menüfolge.

Wo	Menü	Mo	Di	Mi	Do	Fr
01. - 02.08.2019	A				Makkaroni mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Pfirsichkompott (3,aw,uw,am,bc)	Fruchtkaltschale mit Zwieback, dazu Obst (aw,uw)
					Energie pro Portion: 2365 kJ, 565 kcal	Energie pro Portion: 1010 kJ, 241 kcal
	B - DGE				Wildlachsfiletwürfel in Gemüsesoße mit Vollkornreis, dazu Gurkensalat mit Joghurdressing (aw,uw,af,am,bc,F)	Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc)
					Energie pro Portion: 1324 kJ, 316 kcal	Energie pro Portion: 1376 kJ, 328 kcal
	C					
05.- 09.08.2019	A	Kartoffelröstlingen mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc)	Kalte gebratene Fleischbällchen mit Tomatenketchup und hausgemachtem Nudelsalat, dazu Waldbeerjoghurt (1,3,aw,uw,nr,ae,am,bm,S,R)	Bunte Brokkolipfanne in Käsesoße , dazu Spirellinudeln und Gurkensalat (1,aw,uw,am,bc)	Gebackene Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit brauner Kräutersoße und Spätzle, dazu Obst (aw,uw,gb,ae,am,bm,bc)	"Currywurst" Bratwurstscheiben in fruchtiger Curry-Ketchup-Soße mit Kartoffelbrei, dazu Obst (3,am,bm,bc,au,S)
		Energie pro Portion: 2235 kJ, 533 kcal	Energie pro Portion: 2746 kJ, 657 kcal	Energie pro Portion: 1968 kJ, 470 kcal	Energie pro Portion: 2224 kJ, 531 kcal	Energie pro Portion: 2046 kJ, 488 kcal
	B - DGE	Putengeschnetzeltes mit Hörnchen-Nudeln, dazu Gurken-Bohnen-Salat (3,aw,uw,ae,am,bm,bc,G)	Holländischer Blumenkohleintopf mit Eierstichwürfel und frischer Petersilie, dazu Vollkornbrot und Waldbeerjoghurt (aw,uw,nr,as,ae,am,bc)	Fischstäbchen aus Seelachs paniert mit Kräuter-Butter-Soße und Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat (aw,uw,af,am,bc,F)	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu kalte Erdbeersoße und 1 Stück grüne Gurke (aw,uw,am)	Gemüseschnitzel an Karottensoße und Gemüsecouscous, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc)
		Energie pro Portion: 2414 kJ, 576 kcal	Energie pro Portion: 1718 kJ, 410 kcal	Energie pro Portion: 1707 kJ, 407 kcal	Energie pro Portion: 2431 kJ, 580 kcal	Energie pro Portion: 2644 kJ, 632 kcal
	C					

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Sodexo SCS GmbH

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

Name der Einrichtung:

Telefonnummer:

Kundennummer:

Datum / Unterschrift:

Legende: Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 – mit Phosphat, 8 – gewachst, 15 – mit Nitritpökelsalz; Allergene: aw – enthält glutenhaltiges Getreide* (Überbegriff), uw – enthält Weizen*, nr – enthält Roggen*, gb – enthält Gerste*, go – enthält Hafer*, gs – enthält Dinkel*, gk – enthält Kamut*, ax – enthält Hybridstämme*, ac – enthält Krebstiere*, ae – enthält Eier*, af – enthält Fische*, ap – enthält Erdnüsse*, ay – enthält Sojabohnen*, am – enthält Milch*, an – enthält Schalenfrüchte* (Überbegriff), sa – enthält Mandeln*, sh – enthält Haselnüsse*, sw – enthält Walnüsse, sc – enthält Kaschunüsse*, sp – enthält Pecannüsse*, sr – enthält Paranüsse*, st – enthält Pistazien*, sm – enthält Macadamianüsse*, sq – enthält Queenslandnüsse*, bc – enthält Sellerie*, bm – enthält Senf*, as – enthält Sesam*, au – enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl – enthält Lupinen*, um – enthält Weichtiere*; Sonstiges: S – Schweinefleisch, R – Rindfleisch, F – Fisch, G – Geflügel, Kursiv – vegetarisch / ovo-lacto-vegetabil;
*und daraus gewonnene Erzeugnisse

August 2019 -Bestellung bis 12.07.2019 abgeben- wir wünschen guten Appetit!



Bleib fit mit unserer DGE-zertifizierten Menülinie! Sie entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und garantiert eine ernährungsphysiologisch optimal ausgewogene Menüfolge.

Wo	Menü	Mo	Di	Mi	Do	Fr
12. - 16.08.2019	A	<i>Eierragout in Gemüsesoße und Salzkartoffeln, dazu Mangojoghurt (1,aw,uw,ae,am,bm,bc)</i>	Kaltes paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, dazu rote Fruchtaltschale (1,3,aw,uw,ae,bm,S)	<i>Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus (3,aw,uw,ae,am,bc)</i>	Sommergemüseintopf mit Kartoffelwürfel, dazu Vollkornbrot und Pfirsichquarkspeise (3,aw,uw,nr,as,am,bc)	Gemüsebolognese und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Obst (aw,uw,am,bc)
		Energie pro Portion: 1732 kJ, 413 kcal	Energie pro Portion: 2481 kJ, 593 kcal	Energie pro Portion: 3400 kJ, 811 kcal	Energie pro Portion: 1217 kJ, 290 kcal	Energie pro Portion: 2094 kJ, 501 kcal
	B - DGE	Schweinegulasch mit Spirellinudeln, dazu bunter Krautsalat und Obst (aw,uw,am,bc,S)	Gemüsepfanne mit Weißkäsewürfel und Vollkornreis, dazu Obst (aw,uw,am,bc)	Heringsfilethappen mit Möhrenstreifen und Apfelwürfel, dazu Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat (1,3,ae,af,am,bm,F)	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis, dazu Rohgemüseticks (1,3,aw,uw,am,bm,G)	Blumenkohl-Kartoffelgratin mit Käse überbacken, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc)
	Energie pro Portion: 2187 kJ, 523 kcal	Energie pro Portion: 1169 kJ, 279 kcal	Energie pro Portion: 1927 kJ, 460 kcal	Energie pro Portion: 1619 kJ, 387 kcal	Energie pro Portion: 1152 kJ, 275 kcal	
	C					
19. - 23.08.2019	A	Grünkern-Weizenbly-Gemüse-Pfanne mit Paprikacremesoße, dazu Buttermilch-Mango-Dessert (aw,uw,gs,am,bc)	Hefeklöße zu kalter Fruchtsoße, dazu Zucker und Zimt (aw,uw,ae)	Frikadelle auf Gurkenletscho mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Kartoffelbrei (aw,uw,ae,am,bc,S)	Brühdudeln mit Huhnfleisch , dazu Vollkornbrot und Heidelbeerragout (3,aw,uw,nr,as,ae,am,bc,G)	Backcamembert mit kaltem Preiselbeerdip und Kartoffelbrei, dazu 1 Stück Grüne Gurke (aw,uw,am)
		Energie pro Portion: 1687 kJ, 402 kcal	Energie pro Portion: 2026 kJ, 484 kcal	Energie pro Portion: 1786 kJ, 426 kcal	Energie pro Portion: 1375 kJ, 329 kcal	Energie pro Portion: 1988 kJ, 475 kcal
	B - DGE	Putengulasch mit Brokkoli und Reis, dazu Obst (3,aw,uw,am,bm,bc,G)	Wildlachsragout mit Gemüwestreifen und grünen Bandnudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing (aw,uw,af,am,bc,F)	Erseneintopf vegetarisch , dazu Vollkornbrot und Erdbeer-Rhabarberquarkspeise (aw,uw,nr,as,am,bc)	Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rohgemüseticks (aw,uw,ae,am,bm,bc)	Bratwurst mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelbrei (3,aw,uw,am,bm,bc,S)
	Energie pro Portion: 1859 kJ, 444 kcal	Energie pro Portion: 1887 kJ, 451 kcal	Energie pro Portion: 1808 kJ, 432 kcal	Energie pro Portion: 1287 kJ, 307 kcal	Energie pro Portion: 2098 kJ, 501 kcal	
	C			Pelmeni mit Rindfleischfüllung in Gemüse auf Kräuter-Frischkäsesoße, dazu Erdbeer-Rhabarberquarkspeise (aw,uw,ae,am,bc,R)	Rinderhackfleischpfanne mit roten Bohnen, dazu Hefeknödelscheiben (aw,uw,ae,am,bc,R)	Kalte Gebratene Hähnchennuggets mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Obst (1,3,aw,uw,ae,bm,G)
				Energie pro Portion: 2815 kJ, 672 kcal	Energie pro Portion: 1055 kJ, 252 kcal	Energie pro Portion: 2061 kJ, 493 kcal
26. -30.08.2019	A	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Paprika, Gewürzgurken und saurer Sahne, dazu Semmelknödelscheiben (aw,uw,ae,am,S,R)	Couscous-Gemüse-Törtchen mit Curry-Mango-Ananas-Soße, dazu Basmatireis und Obst (3,aw,uw,am,bc)	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bc)	Gräupcheneintopf mit Gemüse, dazu Vollkornbrot und Kirschquarkspeise (aw,uw,nr,gb,as,am,bc)	<i>Tomatensuppe mit Muschelnudeln, Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (3,aw,uw,ae,am,bc)</i>
		Energie pro Portion: 1104 kJ, 264 kcal	Energie pro Portion: 1598 kJ, 383 kcal	Energie pro Portion: 1268 kJ, 302 kcal	Energie pro Portion: 1420 kJ, 339 kcal	Energie pro Portion: 1835 kJ, 437 kcal
	B - DGE	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu Möhrenrohkost (3,am)	Linseneintopf mit Kassler, dazu Vollkornbrot und Obst (3,15,aw,uw,nr,as,am,bm,bc,S)	Frikadelle vom Kabeljau auf Dillsoße mit Kartoffel-Karotten-Püree, dazu Gurkensalat (aw,uw,ae,af,am,bm,bc,F)	Tomaten-Hackfleisch-Soße und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Kirschquarkspeise (aw,uw,am,bm,bc,au,S,R)	Gnocchi mit Gemüse (Brokkoli, Champignons, Karotten und Mais) und Soße "Hollandaise Art", dazu Mangojoghurt (aw,uw,ae,am,bc)
	Energie pro Portion: 1710 kJ, 408 kcal	Energie pro Portion: 1520 kJ, 363 kcal	Energie pro Portion: 1938 kJ, 423 kcal	Energie pro Portion: 2645 kJ, 632 kcal	Energie pro Portion: 2655 kJ, 635 kcal	
	C	Seelachsfiletwürfel in Gemüsesoße mit Drehbandnudeln, dazu Möhren-Apfel-Salat (3,aw,uw,ae,af,am,bc,F)	Schinken-Makkaroni mit Emmentaler Käse und Tomatensoße (3,15,aw,uw,am,bc,S)	Hähnchengeschnetzeltes "Gärtnerin Art" (Soße mit Bohnen, Möhren, Blumenkohl und Erbsen), dazu gemischter Reis (mit Vollkorn) und Gurkensalat (3,aw,uw,am,G)	Gebackener Fleischkäse auf Frühlingsgemüsepfanne (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Spargelstückchen) dazu gebackene Kartoffelspalten (aw,uw,ae,am,bm,bc,S,R)	Gebratene Geflügelfleischbällchen auf Zigeunersoße, dazu Reinsudeln (aw,uw,ae,am,bm,bc,nl,R,G)
	Energie pro Portion: 1650 kJ, 394 kcal	Energie pro Portion: 2315 kJ, 553 kcal	Energie pro Portion: 1448 kJ, 346 kcal	Energie pro Portion: 2396 kJ, 573 kcal	Energie pro Portion: 3034 kJ, 725 kcal	