

April 2019 -Bestellung bis 15.03.2018 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. - 05.04.2019 | <b>A</b>       | <b>Schweinegulasch "ungarische Art"</b> mit Paprika, Gewürzgurken und saurer Sahne, dazu Butterspätzle (aw,uw,ae,am,S,R)   | <b>Schinken-Makkaroni</b> mit Emmentaler Käse und Tomatensoße (2,3,15,aw,uw,am,bc,S)  | <b>Rührreier</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bc)  | <b>Gräupcheneintopf</b> mit Gemüse, dazu Vollkornbrot und Kirschquarkspeise (aw,uw,nr,gb,as,am,bc)  | <b>Tomatensuppe mit Muschelnudeln, Eierkuchen</b> mit Apfelmus und Zucker (3,aw,uw,ae,am,bc)  |
|                  |                | Energie pro Portion: 1806 kJ, 432 kcal   | Energie pro Portion: 2315 kJ, 553 kcal  | Energie pro Portion: 1267 kJ, 302 kcal   | Energie pro Portion: 1418 kJ, 339 kcal  | Energie pro Portion: 1841 kJ, 439 kcal  |
|                  | <b>B - DGE</b> | <b>Kräuterquark</b> mit Butter und Salzkartoffeln, dazu Möhrenrohkost (3,am)   | <b>Linseneintopf</b> mit Kassler, dazu Vollkornbrot und Obst (3,15,aw,uw,nr,as,am,bm,bc,S)                                      | <b>Frikadelle vom Kabeljau</b> auf Dillsoße mit Kartoffel-Karotten-Püree, dazu Gurkensalat (aw,uw,ae,af,am,bm,bc,F)  | <b>Tomaten-Hackfleisch-Soße</b> und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Kirschquarkspeise (aw,uw,am,bm,bc,au,S,R)  | <b>Gnocci</b> mit knackigem Gemüse (Brokkoli, Champignons, Karotten und Mais) und Soße "Hollandaise Art", dazu Birnenjoghurt (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: 2624 kJ, 627 kcal  | Energie pro Portion: 2664 kJ, 637 kcal  |
|                  | <b>C</b>       | <b>Seelachsfiletwürfel</b> in Gemüsesoße mit Drehbandnudeln, dazu Möhren-Apfel-Salat (3,aw,uw,ae,af,am,bc,F)   | <b>Couscous-Gemüse-Törtchen</b> mit Curry-Mango-Ananas-Soße, dazu Obst (3,aw,uw,am,bc)  | <b>Hähnchengeschnetzeltes</b> "Gärtnerin Art" (Soße mit Bohnen, Möhren, Blumenkohl und Erbsen), dazu gemischter Reis (mit Vollkorn) und Gurkensalat (3,aw,uw,am,G) | <b>Gebackener Fleischkäse</b> mit Rahmsauce, Frühlingsgemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Spargelstückchen) und Kartoffelbrei (aw,uw,am,bm,bc,S,R) | <b>Gebatene Geflügelfleischbällchen</b> auf Zigeunersoße, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln (aw,uw,ae,am,bm,bc,R,G)                         |
|                  |                | Energie pro Portion: 1643 kJ, 392 kcal   | Energie pro Portion: 912 kJ, 218 kcal   | Energie pro Portion: 1448 kJ, 346 kcal   | Energie pro Portion: 1752 kJ, 418 kcal  | Energie pro Portion: 2253 kJ, 538 kcal  |
| 08.- 12.04.2019  | <b>A</b>       | <b>Backfisch</b> mit Zitronen-Butter-Soße und buntem Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat (aw,uw,ae,af,am,bm,bc,F)  | <b>Brokkolipfanne</b> mit roten Paprikawürfeln in Käsesoße, dazu Gabelspaghetti und Stracciatellaquarkspeise (1,aw,uw,ay,am,bc) | <b>Deftiger Krautgulasch</b> , dazu Hefeknödelscheiben (3,aw,uw,ae,am,bc,S)  | <b>Eieromelett</b> auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bc)   | <b>Wurstgulasch</b> mit Gabelspaghetti, dazu Weißkraut-Paprika-Salat (3,15,aw,uw,am,bm,bc,S,R)  |
|                  |                | Energie pro Portion: 2027 kJ, 483 kcal   | Energie pro Portion: 2423 kJ, 579 kcal  | Energie pro Portion: 1144 kJ, 274 kcal   | Energie pro Portion: 1358 kJ, 324 kcal  | Energie pro Portion: 1828 kJ, 437 kcal  |
|                  | <b>B - DGE</b> | <b>Vollkornspaghetti</b> mit Tomaten-Basilikum-Soße und Reibekäse, dazu Chinakohl mit Frucht Dressing (1,3,aw,uw,ae,am,bc)                                       | <b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Erbsen und Kartoffelbrei (3,aw,uw,am,bm,bc,S,R)   | <b>Seelachsfiletwürfel</b> in Honig-Senf-Soße mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln, dazu Obst (aw,uw,af,am,bm,bc,F)   | <b>Grießbrei</b> mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschsoße und Kohlrabisticks (aw,uw,am)   | <b>Hähnchenkeule</b> mit Soße, Mischgemüse und Reis, dazu Obst (3,aw,uw,am,G)   |
|                  |                | Energie pro Portion: 2076 kJ, 496 kcal   | Energie pro Portion: 1681 kJ, 401 kcal  | Energie pro Portion: 1206 kJ, 288 kcal   | Energie pro Portion: 2063 kJ, 492 kcal  | Energie pro Portion: 2979 kJ, 712 kcal  |
|                  | <b>C</b>       | <b>Rindergeschnetzeltes "Schweizer Art"</b> in brauner Käsesoße, dazu Cordialgemüse (Möhren, Staudensellerie, Schwarzwurzel) und Spätzle (3,aw,uw,ae,am,bm,bc,R) | <b>Möhreneintopf</b> mit frischer Petersilie, dazu Vollkornbrötchen und Stracciatellaquarkspeise (aw,uw,nr,gb,go,ay,am,bc)      | <b>Spinat-Sahne-Soße</b> mit Nudelschleifchen "Farfalle", dazu Obst (aw,uw,am,bc)  | <b>Bratklöße</b> mit Schmorkohlsoße und Salzkartoffeln, dazu Obst (3,aw,uw,nr,ae,am,bm,bc,S,R)  | <b>Kartoffel-Spinat-Auflauf</b> mit Käse überbacken, dazu Weißkraut-Paprika-Salat (aw,uw,ae,am,bc)  |
|                  |                | Energie pro Portion: 2183 kJ, 522 kcal   | Energie pro Portion: 1686 kJ, 403 kcal  | Energie pro Portion: 2139 kJ, 511 kcal   | Energie pro Portion: 1814 kJ, 434 kcal  | Energie pro Portion: 1171 kJ, 280 kcal  |

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

April 2019 -Bestellung bis 15.03.2018 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   |
|------------------|--|--|--|--|--|--|
| 15. - 19.04.2019 | A  | <b>"Saure Eier"</b> gekochte Eier in pikanter Soße, dazu Salzkartoffeln und Rot- und Weißkrautsalat gemischt (3,aw,uw,ae,am,bm,bc) | <b>Bratwurst</b> mit Soße, Sauerkraut und Kartoffelbrei, dazu Schokoladenhase (3,aw,uw,ay,am,bm,bc,S)  | <b>Spirelli</b> mit Tomaten-Frischkäse-Soße und Reibekäse, dazu Grießpudding mit Erdbeersoße (aw,uw,am,bc)                     | <b>Kartoffelsuppe</b> mit Wurzelgemüse, dazu Obst (am,bc)  | Karfreitag   |
|                  |  | Energie pro Portion: 1398 kJ, 333 kcal   | Energie pro Portion: 3390 kJ, 809 kcal   | Energie pro Portion: 2756 kJ, 659 kcal   | Energie pro Portion: 856 kJ, 204 kcal  |  |
|                  | B - DGE  | <b>Brühreiseintopf</b> mit Gemüse, dazu Vollkornbrot und Zitronenquark (aw,uw,nr,as,am,bc)   | <b>Seelachsfilet</b> auf Zuckerschoten mit Bechamelseße und Rosmarinkartoffeln, dazu Obst und Schokoladenhase (aw,uw,af,ay,am,bc,F)              | <b>Möhrenrösti</b> auf Weizenebly mit feinen Gemüstreifen und Kräutersoße, dazu Weißkraut-Paprika-Salat (aw,uw,as,ae,am,bm,bc) | <b>Schweinebraten</b> mit Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen (3,aw,uw,am,bm,bc,S,R)                            |  |
|                  |  | Energie pro Portion: 1524 kJ, 364 kcal   | Energie pro Portion: 3378 kJ, 806 kcal   | Energie pro Portion: 1923 kJ, 458 kcal   | Energie pro Portion: 1659 kJ, 397 kcal   |  |
| C                | <b>"Jägerschnitzel"</b> (panierte, gebratene Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Makkaroni (3,15,aw,uw,am,bm,bc,S) | <b>Weißkohlpfanne in holländischer Soße, Petersilienkartoffeln, dazu Schokoladenhase</b> (aw,uw,ay,am,bc)                          | <b>Kochklopse</b> in Kapernsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rote-Bete-Apfel-Salat (3,5,aw,uw,ae,am,bc,S,R)  |  |  |  |
|                  | Energie pro Portion: 2429 kJ, 580 kcal   | Energie pro Portion: 2336 kJ, 558 kcal   | Energie pro Portion: 1247 kJ, 298 kcal   |  |  |  |
| 22. - 26.04.2019 | A  |  | <b>Geflügelfrikadelle</b> mit Soße, Buttermöhren und Kartoffelbrei (3,aw,uw,ae,am,bm,G)  | <b>Legierte Grießsuppe</b> mit Gemüse, <b>Eierkuchen</b> mit Zucker und Apfelmus (3,aw,uw,ae,am,bc)                            | <b>Makkaroni</b> mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Pfirsichkompott (3,aw,uw,am,bc)                                 | <b>Schokopuddingsuppe</b> mit <b>Haferflocken</b> , dazu Zwieback und Banane (aw,uw,go,am) |
|                  |  |  | Energie pro Portion: 1817 kJ, 434 kcal   | Energie pro Portion: 1971 kJ, 470 kcal   | Energie pro Portion: 2365 kJ, 565 kcal   | Energie pro Portion: 2675 kJ, 638 kcal   |
|                  | B - DGE  | <b>Ostermontag</b>   | <b>Tomaten-Muschelnudel-Eintopf</b> , dazu Ciabattabrot und Kirschjoghurt (aw,uw,gb,ae,am,bc)  | <b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen (3,aw,uw,am,bc,S,R)   | <b>Wildlachsfiletwürfel</b> in Gemüsesoße mit Vollkornreis, dazu Gurkensalat mit Joghurt dressing (aw,uw,af,am,bc,F) | <b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc)                |
|                  |  |  | Energie pro Portion: 1582 kJ, 378 kcal   | Energie pro Portion: 1790 kJ, 427 kcal   | Energie pro Portion: 1306 kJ, 311 kcal   | Energie pro Portion: 1376 kJ, 328 kcal   |
| 29. - 30.04.2019 | A  | <b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> in Senf-Honig-Soße und Salzkartoffeln, dazu Rotkraut-Apfel-Salat (3,aw,uw,af,am,bm,bc,F)          | <b>Gabelspaghetti "Carbonara"</b> mit Schinken-Käse-Soße, dazu Waldbeerjoghurt (3,7,15,aw,uw,am,bc,S)  |  |  |  |
|                  |  | Energie pro Portion: 1576 kJ, 376 kcal   | Energie pro Portion: 2628 kJ, 628 kcal   |  |  |  |
|                  | B - DGE  | <b>Putengeschnetzeltes</b> mit Hörnchen-Nudeln, dazu Rotkraut-Apfel-Salat (3,aw,uw,ae,am,bm,G)                                     | <b>Holländischer Blumenkohleintopf</b> mit Eierstichwürfel und frischer Petersilie, dazu Vollkornbrot und Waldbeerjoghurt (aw,uw,nr,as,ae,am,bc) |  |  |  |
|                  |  | Energie pro Portion: 2047 kJ, 489 kcal   | Energie pro Portion: 1718 kJ, 410 kcal   |  |  |  |
|                  | C  |  |  |  |  |  |