

Dezember 2020 -Bestellung bis 13.11.2020 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.-04.12.2020	Krippe		Bratenklops mit Soße und feine Erbsen dazu Kartoffelbrei (3,aw,uw,nr,ae,am,bm,bc,S,R)	Fischstäbchen aus Seelachs paniert mit Kräuter-Butter-Soße und Kartoffelbrei, dazu fein geraspelter Gurkensalat (aw,uw,af,am,bc,F)	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu kalte Erdbeersoße (aw,uw,am)	Brokkolinuggets an Petersiliensoße mit Frischkäse und Gemüsecouscous, dazu Nikolausnascherei (1,aw,uw,gb,ae,ay,am,bc)
			Energie pro Portion: 2146 kJ, 513 kcal	Energie pro Portion: 1690 kJ, 403 kcal	Energie pro Portion: 2406 kJ, 574 kcal	Energie pro Portion: 3251 kJ, 776 kcal
	A		Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Käse-Soße, dazu Kokos-Sahne-Joghurt (3,7,15,aw,uw,am,bc,S)	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln, dazu Vollkornbrot und Vanillequarkspeise (3,aw,uw,nr,as,am,bc,au)	"Currywurst" Bratwurstscheiben in fruchtiger Curry-Ketchup-Soße mit Kartoffelbrei, dazu Obst (3,aw,uw,am,bm,bc,au,S)	Gebratene Geflügelkardelle auf Karotten-Kürbis-Gemüse, dazu Kartoffelbrei und Nikolausnascherei (1,aw,uw,ae,ay,am,bm,bc,G)
			Energie pro Portion: 2558 kJ, 611 kcal	Energie pro Portion: 1365 kJ, 326 kcal	Energie pro Portion: 2321 kJ, 554 kcal	Energie pro Portion: 2957 kJ, 706 kcal
	B - DGE		Holländischer Blumenkohlentopf mit frischer Petersilie, dazu Vollkornbrot und Kokos-Sahne-Joghurt (aw,uw,nr,as,ae,am,bc)	Fischstäbchen aus Seelachs paniert mit Kräuter-Butter-Soße und Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat (aw,uw,af,am,bc,F)	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu kalte Erdbeersoße und 1 Stück grüne Gurke (aw,uw,am)	Gemüseschnitzel an Petersiliensoße mit Frischkäse und Gemüsecouscous, dazu Obst und Nikolausnascherei (1,aw,uw,ae,ay,am,bc)
			Energie pro Portion: 1707 kJ, 407 kcal	Energie pro Portion: 1734 kJ, 414 kcal	Energie pro Portion: 2432 kJ, 580 kcal	Energie pro Portion: 4118 kJ, 984 kcal
07.-11.12.2020	Krippe	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödelscheiben (aw,uw,ae,am,bc,S)	Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Pflaumenkompott (aw,uw,am,bc)	Brokkolicrèmesuppe Kartoffel-Röstiecken mit Zucker und Apfelmus (3,aw,uw,am,bc)	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis, dazu Schokopudding (1,3,aw,uw,am,bm,G)	Gemüsebolognese und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Obst (aw,uw,am,bc)
			Energie pro Portion: 1332 kJ, 319 kcal	Energie pro Portion: 2592 kJ, 620 kcal	Energie pro Portion: 1616 kJ, 386 kcal	Energie pro Portion: 2761 kJ, 659 kcal
	A	Spätzletopf mit Gemüse und frischen Kräutern, dazu Mehrkornbrötchen und Zitronenquarkspeise (aw,uw,gb,gs,ae,am,bc)	Paniertes Schweineschnitzel mit Soße, Gemüse von Steck- und Möhrrüben, dazu Salzkartoffeln (aw,uw,am,bm,bc,S)	Brokkolicrèmesuppe Kartoffel-Röstiecken mit Zucker und Apfelmus (3,aw,uw,am,bc)	Eintopf von Gemüse der Saison (mit Kartoffeln, Kohl, Kürbis, Steckrüben, Möhren und Porree), dazu Kürbiskernbrot und Schokopudding (aw,uw,nr,gb,go,am,bc)	Gemüsebolognese und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Obst (aw,uw,am,bc)
			Energie pro Portion: 1861 kJ, 444 kcal	Energie pro Portion: 2021 kJ, 483 kcal	Energie pro Portion: 1616 kJ, 386 kcal	Energie pro Portion: 1981 kJ, 473 kcal
	B - DGE	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödelscheiben (aw,uw,ae,am,bc,S)	Möhrenrösti auf Weizeneblypfanne mit feinem Gemüse und Kräutersoße, dazu Obst (aw,uw,as,ae,am,bm,bc)	Heringsfilethappen mit Möhrenstreifen und Apfelwürfel, dazu Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat (1,2,3,6,ae,af,am,bm,bc,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: 1444 kJ, 345 kcal	Energie pro Portion: 2150 kJ, 512 kcal	Energie pro Portion: 1580 kJ, 377 kcal	Energie pro Portion: 1619 kJ, 387 kcal	Energie pro Portion: 1152 kJ, 275 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

Dezember 2020 -Bestellung bis 13.11.2020 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
14. - 18.12.2020	Krippe	Bratwurst mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelbrei (3,aw,uw,am,bm,bc,S)	Seelachsragout "Spreevalder Art" mit Gurken- und Gemüsestreifen, dazu Risolékartoffeln und Obst (3,af,am,bm,bc,au,F)	Frikadelle mit Soße, gemischte Grüne Brech- und Wachsbohnen und Kartoffelbrei (3,aw,uw,ae,am,bm,bc,S,R)	Eierfrikassee in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu fein geraspelter Möhrensalat (aw,uw,ae,am,bm,bc)	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, dazu Karamelpudding (am,bc)
		Energie pro Portion: 2098 kJ, 501 kcal	Energie pro Portion: 1020 kJ, 244 kcal	Energie pro Portion: 1950 kJ, 466 kcal	Energie pro Portion: 1424 kJ, 339 kcal	Energie pro Portion: 2342 kJ, 559 kcal
	A	Vegetarische Frühlingsröllchen mit Soße "chinesische Art", dazu gemischter Reis (mit Vollkorn) (aw,uw,ay,am,bm,bc)	Hefeklöße zu heißer Fruchtsoße mit Waldbeeren und Zucker und Zimt (aw,uw,ae,am)	Frikadelle mit Soße, gemischte Grüne Brech- und Wachsbohnen und Kartoffelbrei (3,aw,uw,ae,am,bm,bc,S,R)	Brühnudeln mit Huhnfleisch , dazu Mischbrot und Waldbeerjoghurt (3,aw,uw,nr,ae,am,bc,G)	Backcamembert mit kaltem Preiselbeerdip und Kartoffelbrei, dazu 1 Stück Grüne Gurke (aw,uw,am)
	Energie pro Portion: 1890 kJ, 451 kcal	Energie pro Portion: 2120 kJ, 506 kcal	Energie pro Portion: 1950 kJ, 466 kcal	Energie pro Portion: 1404 kJ, 335 kcal	Energie pro Portion: 1988 kJ, 475 kcal	
	B - DGE	Bratwurst mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelbrei (3,aw,uw,am,bm,bc,S)	Wildlachsragout mit Gemüsestreifen und grünen Bandnudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing (aw,uw,af,am,bc,F)	Erbseintopf vegetarisch , dazu Vollkornbrot und Kirschquarkspeise (aw,uw,nr,as,am,bc)	Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rohgemüwesticks (aw,uw,ae,am,bm,bc)	Putengulasch mit Brokkoli und Reis, dazu Obst (3,aw,uw,am,bm,bc,G)
		Energie pro Portion: 2098 kJ, 501 kcal	Energie pro Portion: 1972 kJ, 471 kcal	Energie pro Portion: 1815 kJ, 434 kcal	Energie pro Portion: 1650 kJ, 393 kcal	Energie pro Portion: 2068 kJ, 494 kcal
21. - 25.12.2020	Krippe	Schweinegulasch in Rahmsoße , dazu Blumenkohl und Kartoffelbrei, Schokoweihnachtsmann (3,aw,uw,ae,am,bc,S)	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Obst (aw,uw,am,bc)	Rührer mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bc)	Heilig Abend	1. Weihnachtstag
		Energie pro Portion: 2491 kJ, 595 kcal	Energie pro Portion: 2111 kJ, 505 kcal	Energie pro Portion: 1268 kJ, 302 kcal		
	A	Deftiger Krautgulasch vom Schwein , dazu Hefeknödelscheiben, Schokoweihnachtsmann (3,aw,uw,ae,am,bc,S)	Schinken-Makkaroni mit Emmentaler Käse und Tomatensoße, dazu Obst (2,3,15,aw,uw,am,bc,S)	Rührer mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bc)		
	Energie pro Portion: 2491 kJ, 595 kcal	Energie pro Portion: 2436 kJ, 582 kcal	Energie pro Portion: 1268 kJ, 302 kcal			
	B - DGE	"Bami Goreng" Fernöstliche Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln, dazu Chinakohlsalat mit Früchten und Schokoweihnachtsmann (aw,uw,as,ae,ay,bm,bc)	Vegetarischer Linseneintopf , dazu Vollkornbrot und Obst (aw,uw,nr,as,am,bm,bc)	Tomaten-Hackfleisch-Soße auf Gabelspaghetti, dazu Obst (aw,uw,am,bm,bc,au,S,R)		
		Energie pro Portion: 3785 kJ, 900 kcal	Energie pro Portion: 1504 kJ, 359 kcal	Energie pro Portion: 2243 kJ, 536 kcal		
28. - 31.12.2020	Krippe	Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Soße und Reibekäse, dazu Obst (aw,uw,am,bc)	Möhreneintopf mit frischer Petersilie, dazu Mischbrot und Kirschquarkspeise (aw,uw,nr,am,bc)	Grießbrei mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschoße (aw,uw,am)		
		Energie pro Portion: 2068 kJ, 495 kcal	Energie pro Portion: 1053 kJ, 251 kcal	Energie pro Portion: 2012 kJ, 480 kcal		
	A	Backfisch mit Zitronen-Butter-Soße und Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat (aw,uw,ae,af,am,bm,bc,F)	Möhreneintopf mit frischer Petersilie, dazu Mischbrot und Kirschquarkspeise (aw,uw,nr,am,bc)	Spinat-Sahne-Soße mit Nudelschleifchen "Farfalle", dazu Obst (aw,uw,am,bc)		
	Energie pro Portion: 2036 kJ, 486 kcal	Energie pro Portion: 1053 kJ, 251 kcal	Energie pro Portion: 2061 kJ, 493 kcal			
	B - DGE	Vollkornspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Soße und Reibekäse, dazu Chinakohl mit Fruchtdressing (1,3,aw,uw,ae,am,bc)	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffelbrei (3,aw,uw,am,bm,bc,S,R)	Grießbrei mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschoße und Kohlrabisticks (aw,uw,am)	Silvester	
	Energie pro Portion: 2090 kJ, 500 kcal	Energie pro Portion: 1672 kJ, 399 kcal	Energie pro Portion: 2065 kJ, 493 kcal			

