

Juni 2019 -Bestellung bis 15.05.2018 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
03. - 07.06.2019	A	Hokifilet "Müllerin Art" mit Spaghetti und Spinatsoße (aw,uw,af,am,bc,F)	Bratwurst mit Soße, Sauerkraut und Kartoffelbrei (3,aw,uw,am,bm,bc,S)	Weizen-Gemüse-Pfanne mit Seelachswürfeln in einer cremigen Dill-Bechamelsoße, dazu Beerengrütze mit Vanillesoße (1,aw,uw,af,am,bc,F)	Jumboreispopper (Alaska-Seelachsfilet mit Puffreispanade), dazu Möhrenkartoffelstampf und Schmor Gurken in Sahnesoße (aw,uw,nr,gb,go,af,am,bc,F)	Fleischklößchen in Tomatensoße auf Spaghettinest mit Vollkornnudeln, dazu Pfirsichjoghurt (3,aw,uw,am,bc,S,R)
		Energie pro Portion: 2675 kJ, 639 kcal	Energie pro Portion: 2043 kJ, 488 kcal	Energie pro Portion: 1460 kJ, 346 kcal	Energie pro Portion: 1187 kJ, 283 kcal	Energie pro Portion: 2050 kJ, 490 kcal
	B - DGE	Brühreiseintopf mit Gemüse, dazu Vollkornbrot und Aprikosen-Quarkcrème (aw,uw,nr,as,am,bc)	Fischburger (Sesambrötchen gefüllt mit paniertem Seelachsfilet, Salatblatt, rote Remoulade und Krautsalat mit Mandarinenstückchen), dazu Vanille-Dessert (1,3,5,aw,uw,as,ae,af,am,bm,F)	Möhrenrösti auf Weizenebly mit feinen Gemüsestreifen und Kräutersoße, dazu Weißkraut-Paprika-Salat (aw,uw,as,ae,am,bm,bc)	Schweinebraten mit Soße, grünen Bohnen und Kartoffelklößen (aw,uw,am,bm,bc,S,R)	Blumenkohl in holländischer Soße , dazu Petersilienkartoffeln und Pfirsichjoghurt (3,aw,uw,ae,am,bc)
		Energie pro Portion: 1511 kJ, 361 kcal	Energie pro Portion: 2963 kJ, 708 kcal	Energie pro Portion: 1922 kJ, 458 kcal	Energie pro Portion: 1627 kJ, 389 kcal	Energie pro Portion: 1283 kJ, 306 kcal
10.- 14.06.2019	C	"Jägerschnitzel" (panierte, gebratene Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Makkaroni (3,15,aw,uw,am,bm,bc,S)	Pastateller "Alfredo" (grüne Bandnudeln mit Mais und gelbe Bandnudeln mit Karottenstiften an Käse-Sahne-Soße) (1,aw,uw,ae,am,bc)	Spirelli mit Tomaten-Frischkäse-Soße und Reibekäse, dazu gelbe Fruchtkaltschale (3,aw,uw,am,bc)	Buchtein mit Dessertsoße Vanillegeschmack, dazu Obst (1,aw,uw,gb,ae,am)	Hähnchenbrust "Cordon bleu" mit Rahmsoße und Butterreis, dazu Pfirsichjoghurt (2,3,7,aw,uw,am,G)
		Energie pro Portion: 2429 kJ, 580 kcal	Energie pro Portion: 2018 kJ, 482 kcal	Energie pro Portion: 2609 kJ, 624 kcal	Energie pro Portion: 2370 kJ, 566 kcal	Energie pro Portion: 3244 kJ, 775 kcal
	A		Legierte Grießsuppe mit Gemüse, Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus (3,aw,uw,ae,am,bc)	Tomaten-Muschelnudel-Eintopf , dazu Ciabattabrot und Vanillequark (aw,uw,gb,ae,am,bc)	Makkaroni mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Pfirsichkompott (3,aw,uw,am,bc)	Fruchtkaltschale mit Zwieback, dazu Obst (aw,uw)
			Energie pro Portion: 1964 kJ, 468 kcal	Energie pro Portion: 1605 kJ, 383 kcal	Energie pro Portion: 2365 kJ, 565 kcal	Energie pro Portion: 1327 kJ, 317 kcal
10.- 14.06.2019	B - DGE	Pfingstmontag	Linsen-Gemüsepfanne mit Bulgur, dazu Kirschjoghurt (aw,uw,am,bc)	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen (aw,uw,am,bc,S,R)	Wildlachsfiletwürfel in Gemüsesoße mit Vollkornreis, dazu Gurkensalat mit Joghurtdressing (aw,uw,af,am,bc,F)	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc)
			Energie pro Portion: 2135 kJ, 510 kcal	Energie pro Portion: 1790 kJ, 427 kcal	Energie pro Portion: 1324 kJ, 316 kcal	Energie pro Portion: 1376 kJ, 328 kcal
	C		Sesamburger gefüllt mit Hähnchenschnitzel, Frischkäse, Schnittkäse, Gurke, Tomate und Rucola, dazu Barbequesoße (aw,uw,as,am,G)	"Campertopf" (gebratene Bratwurstscheiben mit Paprika, Champignons und Zwiebeln in Käsesoße), dazu Pasta-Reis-Pfanne (aw,uw,am,bm,bc,nl,S)	"Steakhousepfanne" Gebratene Fleischbällchen mit Barbequesoße, grünen Bohnen und gebackenen Kartoffeln (aw,uw,nr,ae,am,bc,S,R)	Kasslerbraten mit Soße, buntes Sauerkraut und Kartoffelbrei (3,15,aw,uw,am,bm,bc,S)
			Energie pro Portion: 2669 kJ, 638 kcal	Energie pro Portion: 2842 kJ, 679 kcal	Energie pro Portion: 2470 kJ, 591 kcal	Energie pro Portion: 1503 kJ, 359 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

Juni 2019 -Bestellung bis 15.05.2018 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
17. - 21.06.2019	A	Gedünstetes Seelachsfilet in Senf-Honig-Soße und Salzkartoffeln, dazu Gurken-Bohnen-Salat (aw,uw,af,am,bm,bc,F)	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Käse-Soße, dazu Waldbeerjoghurt (3,7,15,aw,uw,am,bc,S)	Bunte Brokkolifanne in Käsesoße , dazu <i>Spirellinudeln und Gurkensalat</i> (1,aw,uw,am,bc)	Hähnchenbrustfilet auf Tomatenragout, dazu Risi Bisi (Reis mit Erbsen) (aw,uw,am,bc,G)	"Currywurst" Bratwurstscheiben in fruchtiger Curry-Ketchup-Soße mit Kartoffelbrei, dazu Obst (3,am,bm,bc,au)
		Energie pro Portion: 1458 kJ, 347 kcal	Energie pro Portion: 2628 kJ, 628 kcal	Energie pro Portion: 1968 kJ, 470 kcal	Energie pro Portion: 1684 kJ, 402 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 Blumenkohlentopf mit <i>Eierstichwürfel und frischer Petersilie, dazu Vollkornbrot und Waldbeerjoghurt</i> (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 <i>Zimt und Zucker, dazu kalte Erdbeersoße und 1 Stück grüne Gurke</i> (aw,uw,am)	Gemüseschnitzel an <i>Karottensoße und Gemüsecouscous, dazu Obst</i> (aw,uw,ae,am,bc)
		Energie pro Portion: 1910 kJ, 456 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	Kartoffelröstinchen mit <i>Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Obst</i> (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)	"Feuerfleisch" Schweinegeschnetzeltes in herzhafter Soße mit Paprika, Gurken und Zwiebeln, dazu Butterreis (1,3,aw,uw,am,bm,S,R)	Gebackene Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit <i>brauner Kräutersoße und Spätzle, dazu Obst</i> (aw,uw,gb,ae,am,bm,bc)	Nudelauflauf "Bolognese" mit Käse überbacken, dazu Obst (aw,uw,am,bm,bc,au,S,R)
		Energie pro Portion: 2235 kJ, 533 kcal	Energie pro Portion: 2746 kJ, 657 kcal	Energie pro Portion: 1627 kJ, 389 kcal	Energie pro Portion: 2224 kJ, 531 kcal	Energie pro Portion: 1920 kJ, 459 kcal
24. - 28.06.2019	A	Eierragout in <i>Gemüsesoße und Salzkartoffeln, dazu Mangojoghurt</i> (1,aw,uw,ae,am,bm,bc)	Kaltes paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, dazu rote Fruchtaltschale (1,3,aw,uw,ae,bm,S)	<i>Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, Quarkkeulchen</i> mit <i>Zucker und Apfelmus</i> (3,aw,uw,ae,am,bc)	Sommergemüseentopf mit <i>Kartoffelwürfel, dazu Vollkornbrot und Pfirsichquarkspeise</i> (3,aw,uw,nr,as,am,bc)	Gemüsebolognese und <i>Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Obst</i> (aw,uw,am,bc)
		Energie pro Portion: 1732 kJ, 413 kcal	Energie pro Portion: 2479 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 <i>Spirellinudeln, dazu bunter Krautsalat und Obst</i> (aw,uw,am,bc,S)	Gemüsepfanne mit <i>Weißkäsewürfel und Vollkornreis, dazu Obst</i> (aw,uw,am,bc)	Heringsfilethappen mit <i>Möhrenstreifen und Apfelwürfel, dazu Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat</i> (1,3,ae,af,am,bm,F)	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis, dazu Rohgemüsesticks (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: 1151 kJ, 275 kcal
	C	Bunter Salatteller mit <i>Schinken- und Käsestreifen, dazu Frenchdressing</i> (1,3,7,15,ae,am,bm,bc,S)	Spaghetti mit <i>Tomatensoße und Reibekäse, dazu rote Fruchtaltschale</i> (3,aw,uw,am,bc)	Putenrollbraten mit Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (3,aw,uw,am,bc,G)	Gemüse-Gouda-Stäbchen auf <i>Bulgur und Zucchini-Paprika-Ragout, dazu Pfirsichquarkspeise</i> (3,aw,uw,ae,am,bc)	Wiegebraten mit <i>Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffelbrei</i> (aw,uw,ae,am,bm,bc,S)
		Energie pro Portion: 991 kJ, 237 kcal	Energie pro Portion: 2189 kJ, 523 kcal	Energie pro Portion: 1606 kJ, 383 kcal	Energie pro Portion: 3527 kJ, 841 kcal	Energie pro Portion: 1736 kJ, 414 kcal
	A					
	B - DGE					
	C					