

März 2019 -Bestellung bis 12.02.2019 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
01.03.2019	A					Fleischklößchen in Tomatensoße auf Spaghettines mit Vollkornnudeln, dazu Birnenjoghurt (aw,uw,am,bc,S,R) Energie pro Portion: 2033 kJ, 486 kcal
	B - DGE					Kichererbsen-Brokkolipfanne mit Roggenbrötchen, dazu Birnenjoghurt (aw,uw,nr,gb,go,am) Energie pro Portion: 2405 kJ, 574 kcal
	C					
04.- 08.03.2019	A	Kräuterquark mit Salzkartoffeln, dazu 1 Stück Gewürzgurke und Butter (am,bm) Energie pro Portion: 1550 kJ, 370 kcal	Geflügelfrikadelle auf Frühlingsgemüse in holländischer Soße, dazu Kartoffelbrei und Pfannkuchen (aw,uw,ae,am,bm,bc,G) Energie pro Portion: 2670 kJ, 637 kcal	Gemüsebolognese und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Obst (aw,uw,am,bc) Energie pro Portion: 2094 kJ, 501 kcal	"Steakhousepfanne" Rindfleischburger mit Barbequesoße, grünen Bohnen und gebackenen Kartoffeln (am,bm,bc,R) Energie pro Portion: 2855 kJ, 683 kcal	Schokopuddingsuppe mit Haferflocken, dazu Zwieback und Banane (aw,uw,go,am) Energie pro Portion: 2675 kJ, 638 kcal
	B - DGE	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Chinakohl-Mandarinen-Salat (3,am,bc,S) Energie pro Portion: 1359 kJ, 324 kcal	Linsen-Gemüsepfanne mit Bulgur, dazu Kirschgoghurt und Pfannkuchen (aw,uw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 2590 kJ, 618 kcal	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen (3,aw,uw,am,bc,S,R) Energie pro Portion: 1790 kJ, 427 kcal	Wildlachsfiletwürfel in Gemüsesoße mit Vollkornreis, dazu Gurkensalat mit Joghurtdressing (aw,uw,af,am,bc,F) Energie pro Portion: 1317 kJ, 314 kcal	Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 1376 kJ, 328 kcal
	C			Legierte Grießsuppe mit Gemüse, Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus (3,aw,uw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 1971 kJ, 470 kcal	Makkaroni mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Pfirsichkompott (3,aw,uw,am,bc) Energie pro Portion: 2365 kJ, 565 kcal	Kasslerbraten mit Soße, buntes Sauerkraut und Kartoffelbrei (3,7,15,aw,uw,am,bm,bc,S) 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

März 2019 -Bestellung bis 12.02.2019 abgeben- wir wünschen guten Appetit!



Blieb 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
11. - 15.03.2019	A	Gedünstetes Seelachsfilet in Senf-Honig-Soße und Salzkartoffeln, dazu Rotkraut-Apfel-Salat (3,aw,uw,af,am,bm,bc,F)	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Käse-Soße, dazu Waldbeerjoghurt (3,15,aw,uw,am,bc,S)	Bunte Brokkolipfanne in Käsesoße , dazu <i>Spiirellinudeln und Gurkensalat</i> (1,aw,uw,am,bc)	Hähnchenbrustfilet auf Tomatenragout, dazu Wildreismischung (aw,uw,am,bc,G)	"Currywurst" Bratwurstscheiben in fruchtiger Curry-Ketchup-Soße mit Kartoffelbrei, dazu Obst (3,am,bm,bc,au,S)
		Energie pro Portion: 1576 kJ, 376 kcal	Energie pro Portion: 2628 kJ, 628 kcal	Energie pro Portion: 1966 kJ, 470 kcal	Energie pro Portion: 1588 kJ, 379 kcal	Energie pro Portion: 2046 kJ, 488 kcal
	B - DGE	Putengeschnetzeltes mit Hörnchen-Nudeln, dazu Rotkraut-Apfel-Salat (3,aw,uw,ae,am,bm,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 Zimt und Zucker, dazu <i>Apfelmus und 1 Stück grüne Gurke</i> (3,am)	Gemüseschnitzel an <i>Karottensoße und Gemüse Couscous</i> , dazu <i>Obst</i> (aw,uw,ae,am,bc)
	Energie pro Portion: 2047 kJ, 489 kcal	Energie pro Portion: 1360 kJ, 325 kcal	Energie pro Portion: 1705 kJ, 407 kcal	Energie pro Portion: 2444 kJ, 583 kcal	Energie pro Portion: 2644 kJ, 632 kcal	
	C	Kartoffelröstlingen mit <i>Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Obst</i> (aw,uw,ae,am,bc)	Bratenklops mit Soße und Buttererbsen dazu Kartoffelbrei (aw,uw,nr,ae,am,bm,bc,S,R)	"Feuerfleisch" Schweinegeschnetzeltes in herzhafter Soße mit Paprika, Gurken und Zwiebeln, dazu Butterreis (1,3,aw,uw,am,bm,S,R)	Gemüse-Gouda-Stäbchen auf <i>Bulgur und Zucchini-Paprika-Ragout, dazu Apfelmus</i> (3,aw,uw,ae,am,bc)	"Penne Tricolore" bunte Makkaronichips an <i>Käsesoße, dazu Obst</i> (1,aw,uw,am,bc)
		Energie pro Portion: 2235 kJ, 533 kcal	Energie pro Portion: 2182 kJ, 522 kcal	Energie pro Portion: 1627 kJ, 389 kcal	Energie pro Portion: 3027 kJ, 722 kcal	Energie pro Portion: 2183 kJ, 521 kcal
18. - 22.03.2019	A	<i>Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus</i> (3,aw,uw,ae,am,bc)	Putenrollbraten mit Soße, Rotkohl und Kartoffelklößen (3,aw,uw,am,bc,G)	Putenschnitzel natur mit Reis und einer cremigen Ananas-Mango-Curry-Soße (3,aw,uw,am,bc,G)	Frühlingsgemüseentopf mit <i>Kartoffelwürfel, dazu Vollkornbrot und Vanillequarkspeise</i> (aw,uw,nr,as,am,bc)	Hähnchennuggets mit Gabelspaghetti, Tomatenragout und Petersilienstreugarnitur, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm (aw,uw,am,bc,G)
		Energie pro Portion: 3407 kJ, 813 kcal	Energie pro Portion: 1838 kJ, 439 kcal	Energie pro Portion: 1887 kJ, 451 kcal	Energie pro Portion: 1377 kJ, 328 kcal	Energie pro Portion: 2886 kJ, 689 kcal
	B - DGE	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis, dazu Rohgemüsesticks (3,aw,uw,am,bm,G)	Gemüsepfanne mit <i>Weißkäsewürfel und Vollkornreis, dazu Obst</i> (aw,uw,am,bc)	Heringsfilethappen mit Möhrenstreifen und Apfelwürfel, dazu Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat (1,3,ae,af,am,bm,F)	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödelscheiben, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc,S)	Blumenkohl-Kartoffelgratin mit <i>Käse überbacken, dazu Obst</i> (aw,uw,ae,am,bc)
	Energie pro Portion: 1619 kJ, 387 kcal	Energie pro Portion: 1168 kJ, 279 kcal	Energie pro Portion: 1927 kJ, 460 kcal	Energie pro Portion: 1441 kJ, 345 kcal	Energie pro Portion: 1150 kJ, 274 kcal	
	C	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, dazu Apfelmus (3,aw,uw,am,S)	Eierragout in <i>Gemüsesoße und Salzkartoffeln, dazu Zitronenjoghurt</i> (aw,uw,ae,am,bm,bc)	Spiirelli mit <i>Tomatensoße und Reibekäse, dazu Obst</i> (aw,uw,am,bc)	Gebackene Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit <i>brauner Kräutersoße und buntem Kartoffelbrei, dazu Obst</i> (aw,uw,gb,am,bm,bc)	Spätzletpf mit <i>Gemüse und frischen Kräutern, dazu Obst</i> (aw,uw,ae,am,bc)
		Energie pro Portion: 1814 kJ, 433 kcal	Energie pro Portion: 1735 kJ, 414 kcal	Energie pro Portion: 2289 kJ, 547 kcal	Energie pro Portion: 1485 kJ, 354 kcal	Energie pro Portion: 1040 kJ, 248 kcal
25. - 29.03.2019	A	Krautnudeln (<i>Geschmortes Weißkraut mit Nudeln</i>), dazu <i>Buttermilch-Mango-Dessert</i> (aw,uw,am,bc)	Vegetarisches Schnitzel auf kaltem <i>Couscous-Gemüsesalat mit einer Joghurt-Minze-Soße</i> (3,aw,uw,go,ae,am,bc)	Frikadelle mit Soße, gemischten Grünen- und Wachsbohnen und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bm,bc,S,R)	Schweineschnitzel natur mit Kartoffeln, russischer Soße (Rote Bete, Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken, Speck und Sauerrahm) sowie Ei und Petersilienstreugarnitur (5,15,aw,uw,ae,am,bm,bc,S)	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wurstwürfeln, dazu Schokopudding mit Dessertsoße Vanilleschmack (1,3,15,am,bm,bc,S,R)
		Energie pro Portion: 2386 kJ, 571 kcal	Energie pro Portion: 2072 kJ, 495 kcal	Energie pro Portion: 1881 kJ, 449 kcal	Energie pro Portion: 1556 kJ, 371 kcal	Energie pro Portion: 1405 kJ, 335 kcal
	B - DGE	Bratwurst mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelbrei (aw,uw,am,bm,bc,S)	Wildlachsragout mit Gemüsestreifen und grünen Bandnudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing (aw,uw,af,am,bc,F)	Erseneintopf vegetarisch , dazu <i>Vollkornbrot und Erdbeer-Rhabarberquarkspeise</i> (aw,uw,nr,as,am,bc)	Gekochte Eier in <i>Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rohgemüsesticks</i> (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: 1821 kJ, 435 kcal	Energie pro Portion: 1807 kJ, 432 kcal	Energie pro Portion: 1287 kJ, 307 kcal	Energie pro Portion: 2025 kJ, 483 kcal	
	C	Grünkern-Weizenebly-Gemüse-Pfanne mit <i>Paprikacremesoße, dazu Buttermilch-Mango-Dessert</i> (aw,uw,gs,am,bc)	Hefeklöße zu <i>heißer Fruchtsoße, dazu Zucker und Zimt</i> (aw,uw,ae)	Tortellinipfanne mit <i>Gemüse auf Kräuter-Frischkäsesoße, dazu Erdbeer-Rhabarberquarkspeise</i> (2,aw,uw,ae,am,bc)	Brühnudeln mit Huhnfleisch , dazu Vollkornbrot und Heidelbeerjoghurt (3,aw,uw,nr,as,ae,am,bc,G)	Backcamembert , <i>bunter Krautsalat und Kartoffelbrei</i> (aw,uw,am)
		Energie pro Portion: 1687 kJ, 402 kcal	Energie pro Portion: 2115 kJ, 505 kcal	Energie pro Portion: 2986 kJ, 713 kcal	Energie pro Portion: 1375 kJ, 329 kcal	Energie pro Portion: 1987 kJ, 475 kcal