

Mai 2019 -Bestellung bis 12.04.2018 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. - 03.05.2019	A				Hähnchenbrustfilet auf Tomatenragout, dazu Risi Bisi (Reis mit Erbsen) (aw,uw,am,bc,G) Energie pro Portion: 1684 kJ, 402 kcal	"Currywurst" Bratwurstscheiben in fruchtiger Curry-Ketchup-Soße mit Kartoffelbrei, dazu Obst (3,am,bm,bc,au,S) Energie pro Portion: 2046 kJ, 488 kcal
	B - DGE			1. Mai Feiertag	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu kalte Erdbeersoße und 1 Stück grüne Gurke (aw,uw,am) Energie pro Portion: 2431 kJ, 580 kcal	Gemüseschnitzel an Karottensoße und Gemüse Couscous, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 2644 kJ, 632 kcal
	C				Gebackene Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit brauner Kräutersoße und Spätzle, dazu Obst (aw,uw,gb,ae,am,bm,bc) Energie pro Portion: 2224 kJ, 531 kcal	Nudelauflauf "Bolognese" mit Käse überbacken, dazu Obst (aw,uw,am,bm,bc,au,S,R) Energie pro Portion: 1920 kJ, 459 kcal
06.- 10.05.2019	A	Eierragout in Gemüsesoße, dazu Salzkartoffeln und Mangojoghurt (1,aw,uw,ae,am,bm,bc) Energie pro Portion: 1732 kJ, 413 kcal	Kaltes paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, dazu rote Fruchtkaltschale (1,3,aw,uw,ae,bm,S) Energie pro Portion: 2479 kJ, 593 kcal	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus (3,aw,uw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 3400 kJ, 811 kcal	Sommergemüse Eintopf mit Kartoffelwürfel, dazu Vollkornbrot und Pfirsichquarkspeise (3,aw,uw,nr,as,am,bc) Energie pro Portion: 1217 kJ, 290 kcal	Gemüsebolognese und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Obst (aw,uw,am,bc) Energie pro Portion: 2094 kJ, 501 kcal
	B - DGE	Schweinegulasch mit Spirellinudeln, dazu bunter Krautsalat und Obst (aw,uw,am,bc,S) Energie pro Portion: 2187 kJ, 523 kcal	Gemüsepfanne mit Weißkäsewürfel und Vollkornreis, dazu Obst (aw,uw,am,bc) Energie pro Portion: 1169 kJ, 279 kcal	Heringsfilethappen mit Möhrenstreifen und Apfelwürfel, dazu Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat (1,3,ae,af,am,bm,F) Energie pro Portion: 1927 kJ, 460 kcal	Hühnerrikassee mit jungem Gemüse und Reis, dazu Rohgemüsessticks (1,3,aw,uw,am,bm,G) Energie pro Portion: 1619 kJ, 387 kcal	Blumenkohl-Kartoffelgratin mit Käse überbacken, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 1152 kJ, 275 kcal
	C	Bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, dazu Frenchdressing (1,3,7,15,ae,am,bm,bc,S) Energie pro Portion: 991 kJ, 237 kcal	Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu rote Fruchtkaltschale (3,aw,uw,am,bc) Energie pro Portion: 2189 kJ, 523 kcal	Putenrollbraten mit Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (3,aw,uw,am,bc,G) Energie pro Portion: 1606 kJ, 383 kcal	Gemüse-Gouda-Stäbchen auf Bulgur und Zucchini-Paprika-Ragout, dazu Pfirsichquarkspeise (3,aw,uw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 3527 kJ, 841 kcal	Wiegebraten mit Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffelbrei (aw,uw,ae,am,bm,bc,S) Energie pro Portion: 1736 kJ, 414 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

Mai 2019 -Bestellung bis 12.04.2018 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
13. - 17.05.2019	A	Grünkern-Weizenebly-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)	Brühnudeln mit Huhnfleisch , dazu Vollkornbrot und Heidelbeerjoghurt (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: 1792 kJ, 428 kcal	Energie pro Portion: 1375 kJ, 329 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 Erdbeer-Rhabarberquarkspeise (aw,uw,nr,as,am,bc)	Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rohgemüseticks (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: 1809 kJ, 432 kcal	Energie pro Portion: 1807 kJ, 432 kcal	Energie pro Portion: 1287 kJ, 307 kcal	Energie pro Portion: 2025 kJ, 483 kcal
	C	Krautnudeln mit Salami (Geschmortes Weißkraut mit Salami und Nudeln), dazu Buttermilch-Mango-Dessert (1,3,15,aw,uw,am,bc,S,R)	Kalte Gebratene Hähnchennuggets mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Obst (1,3,aw,uw,ae,bm,G)	Pelmeni mit Rindfleischfüllung in Gemüse auf Kräuter-Frischkäsesoße, dazu Erdbeer-Rhabarber Quarkspeise (aw,uw,ae,am,bc,R)	Rinderhackfleischpfanne mit roten Bohnen, dazu Hefeknödelscheiben (aw,uw,ae,am,bc,R)	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wurstwürfeln, dazu Schokopudding mit Dessertsoße Vanillegeschmack (1,3,15,am,bm,bc,S,R)
		Energie pro Portion: 2451 kJ, 586 kcal	Energie pro Portion: 2124 kJ, 508 kcal	Energie pro Portion: 2813 kJ, 671 kcal	Energie pro Portion: 1055 kJ, 252 kcal	Energie pro Portion: 1405 kJ, 335 kcal
20. - 24.05.2019	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)	Rührer mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bc)	Gräupcheneintopf mit Gemüse, dazu Vollkornbrot und Kirschquarkspeise (aw,uw,nr,gb,as,am,bc)	Tomatensuppe mit Muschelnudeln, Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (3,aw,uw,ae,am,bc)
		Energie pro Portion: 1095 kJ, 262 kcal	Energie pro Portion: 1598 kJ, 383 kcal	Energie pro Portion: 1268 kJ, 302 kcal	Energie pro Portion: 1418 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)	Gnocci mit knackigem Gemüse (Brokkoli, Champignons, Karotten und Mais) und Soße "Hollandaise Art", dazu Pfirsichjoghurt (3,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: 2681 kJ, 641 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 (2,3,15,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 Reismudeln (aw,uw,ae,am,bm,bc,nl,R,G)
		Energie pro Portion: 1643 kJ, 392 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
27. -31.05.2019	A	Backfisch mit Remouladensoße und Salzkartoffeln dazu gemischter Krautsalat (1,3,aw,uw,ae,af,am,bm,F)	Brokkolipfanne mit roten Paprikawürfeln in Käsesoße, dazu Gabelspaghetti und Erdbeerquarkspeise (1,aw,uw,am,bc)	Spinat-Sahne-Soße mit Nudelschleifchen "Farfalle", dazu Obst (aw,uw,am,bc)		Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc)
		Energie pro Portion: 1866 kJ, 445 kcal	Energie pro Portion: 2317 kJ, 553 kcal	Energie pro Portion: 2140 kJ, 512 kcal		Energie pro Portion: 1185 kJ, 283 kcal
	B - DGE	Vollkornspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Soße und Reibekäse, dazu Chinakohl mit Frucht dressing (1,3,aw,uw,ae,am,bc)	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Kartoffelbrei (3,aw,uw,am,bm,bc,S,R)	Seelachsfiletwürfel in Honig-Senf-Soße mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln, dazu Obst (aw,uw,af,am,bm,bc,F)	Christi Himmelfahrt	Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Karottensoße, dazu Brokkoli und Bulgur (aw,uw,am,bc,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: 2128 kJ, 508 kcal
	C	Asiatische Bohnenpfanne mit Sesamreis (aw,uw,as,ay,am,bm,bc)	Möhreneintopf mit frischer Petersilie, dazu Vollkornbrötchen und Erdbeerquarkspeise (aw,uw,nr,gb,go,am,bc)	Deftiger Krautgulasch vom Schwein , dazu Hefeknödelscheiben (3,aw,uw,ae,am,bc,S)		
		Energie pro Portion: 2361 kJ, 564 kcal	Energie pro Portion: 1581 kJ, 378 kcal	Energie pro Portion: 1144 kJ, 274 kcal		