

Oktober 2019 -Bestellung bis 13.09.2019 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. - 04.10.2019	A		Paniertes Schweineschnitzel mit Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (aw,uw,am,bm,bc,S)	<i>Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus (3,aw,uw,ae,am,bc)</i>		Gemüsebolognese und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Obst (aw,uw,am,bc)
			Energie pro Portion: 2277 kJ, 543 kcal	Energie pro Portion: 3400 kJ, 811 kcal		Energie pro Portion: 2094 kJ, 501 kcal
	B - DGE		Gemüsepfanne mit Weißkäsewürfel und Vollkornreis, dazu Obst (aw,uw,am,bc)	Heringsfilethappen mit Möhrenstreifen und Apfelwürfel, dazu Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat (1,3,ae,af,am,bm,F)	Tag der Deutschen Einheit	Blumenkohl-Kartoffelgratin mit Käse überbacken, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc)
			Energie pro Portion: 1169 kJ, 279 kcal	Energie pro Portion: 1927 kJ, 460 kcal		Energie pro Portion: 1152 kJ, 275 kcal
	C		Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Kompott von Äpfeln, Birnen und Pflaumen (3,aw,uw,am,bc)	Putenrollbraten mit Soße, Rotkohl und Kartoffelklößen (3,aw,uw,am,bc,G)		
		Energie pro Portion: 2116 kJ, 506 kcal	Energie pro Portion: 1814 kJ, 433 kcal			
07.- 11.10.2019	A	Grünkern-Weizenebly-Gemüse-Pfanne mit Paprikacremesoße, dazu Grießpudding mit Orangensoße (1,aw,uw,gs,am,bc)	Hefeklöße zu heißer Fruchtsoße mit Waldbeeren und Zucker und Zimt (aw,uw,ae)	Frikadelle mit Soße, gemischte Grüne Brech- und Wachsbohnen und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bm,bc,S,R)	Brühdudeln mit Huhnfleisch , dazu Vollkornbrot und Kokos-Sahnejoghurt (3,aw,uw,nr,as,ae,am,bc,G)	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, dazu Schokopudding mit Dessertsoße Vanilleschmack (1,am,bc)
		Energie pro Portion: 1726 kJ, 411 kcal	Energie pro Portion: 2115 kJ, 505 kcal	Energie pro Portion: 1881 kJ, 449 kcal	Energie pro Portion: 1425 kJ, 340 kcal	Energie pro Portion: 1227 kJ, 293 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,ae,af,am,bc,F)	Erbseintopf vegetarisch , dazu Vollkornbrot und Quarkspeise Apfel-Zimt (3,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: 1876 kJ, 448 kcal	Energie pro Portion: 1791 kJ, 428 kcal	Energie pro Portion: 1287 kJ, 307 kcal	Energie pro Portion: 2068 kJ, 494 kcal
	C	Krautnudeln mit Salami (Geschmortes Weißkraut mit Salami und Nudeln), dazu Grießpudding mit Orangensoße (1,3,15,aw,uw,am,bc,S,R)	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Kohlrabi-Möhrengemüse mit Petersilie und Kartoffelbrei (3,aw,uw,am,bc,G)	Pelmeni mit Rindfleischfüllung in Gemüse auf Kräuter-Frischkäsesoße, dazu Quarkspeise Apfel-Zimt (3,aw,uw,ae,am,bc,R)		
	Energie pro Portion: 2490 kJ, 595 kcal	Energie pro Portion: 2020 kJ, 482 kcal	Energie pro Portion: 2797 kJ, 667 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

Oktober 2019 -Bestellung bis 13.09.2019 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
14. - 18.10.2019	A	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Paprika, Gewürzgurken und saurer Sahne, dazu Semmelknödelscheiben (aw,uw,ae,am,S,R) Energie pro Portion: 1104 kJ, 264 kcal	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Obst (aw,uw,am,bc) Energie pro Portion: 2021 kJ, 483 kcal	Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 1268 kJ, 302 kcal	Gräupcheneintopf mit Gemüse, dazu Vollkornbrot und Kirschquarkspeise (aw,uw,nr,gb,as,am,bc) Energie pro Portion: 1420 kJ, 339 kcal	Tomatensuppe mit Muschelnudeln, Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (3,aw,uw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 1835 kJ, 437 kcal
	B - DGE	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu Möhrenrohkost (3,am) Energie pro Portion: 1710 kJ, 408 kcal	Linseneintopf mit Kassler, dazu Vollkornbrot und Obst (3,15,aw,uw,nr,as,am,bm,bc,S) Energie pro Portion: 1520 kJ, 363 kcal	Frikadelle vom Kabeljau auf Dillsoße mit Kartoffel-Karotten-Püree, dazu Gurkensalat (aw,uw,ae,af,am,bm,bc,F) Energie pro Portion: 1938 kJ, 423 kcal	Tomaten-Hackfleisch-Soße und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Kirschquarkspeise (aw,uw,am,bm,bc,au,S,R) Energie pro Portion: 2645 kJ, 632 kcal	Gnocci mit knackigem Gemüse (Brokkoli, Champignons, Karotten und Mais) und Soße "Hollandaise Art", dazu Mangojoghurt (aw,uw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 2655 kJ, 635 kcal
	C					
21. - 25.10.2019	A	Backfisch mit Zitronen-Butter-Soße und buntem Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat (aw,uw,ae,af,am,bm,bc,F) Energie pro Portion: 2027 kJ, 483 kcal	Brokkolipfanne mit roten Paprikawürfeln in Käsesoße, dazu Gabelspaghetti und Stracciatellaquarkspeise (1,aw,uw,ay,am,bc) Energie pro Portion: 2423 kJ, 579 kcal	Spinat-Sahne-Soße mit Nudelschleifchen "Farfalle", dazu Obst (aw,uw,am,bc) Energie pro Portion: 2140 kJ, 512 kcal	Eieromelett auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 59182 kJ, 14101 kcal	Waldpilzpfanne mit frischen Kräutern und Schupfnudeln (aw,uw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 2526 kJ, 603 kcal
	B - DGE	Vollkornspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Soße und Reibekäse, dazu Chinakohl mit Fruchtdressing (1,3,aw,uw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 2090 kJ, 500 kcal	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Kartoffelbrei (3,aw,uw,am,bm,bc,S,R) Energie pro Portion: 1681 kJ, 401 kcal	Seelachsfiletwürfel in Honig-Senf-Soße mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln, dazu Obst (aw,uw,af,am,bm,bc,F) Energie pro Portion: 1206 kJ, 288 kcal	Grießbrei mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschoße und Kohlrabisticks (aw,uw,am) Energie pro Portion: 2063 kJ, 492 kcal	Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Karottensoße, dazu Brokkoli und Bulgur (aw,uw,am,bc,G) Energie pro Portion: 2128 kJ, 508 kcal
	C					
28. - 31.10.2019	A	Brokkolicrèmesuppe, Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus (3,aw,uw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 1713 kJ, 409 kcal	Pastateller "Alfredo" (grüne Bandnudeln mit Mais und gelbe Bandnudeln mit Karottenstiften an Käse-Sahne-Soße) (1,aw,uw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 1994 kJ, 476 kcal	Spirelli mit Tomaten-Frischkäse-Soße und Reibekäse, dazu Ananas-Mandarinen-Kompott (aw,uw,am,bc) Energie pro Portion: 2671 kJ, 639 kcal		
	B - DGE	Brühreiseintopf mit Gemüse, dazu Vollkornbrot und Vanille-Quarkcrème (aw,uw,nr,as,am,bc) Energie pro Portion: 1588 kJ, 379 kcal	Seelachsfilet auf Buttererbsen mit Bechamelsoße und Rosmarinkartoffeln, dazu Obst (aw,uw,af,am,bc,F) Energie pro Portion: 1986 kJ, 475 kcal	Möhrenrösti auf Weizenebly mit feinen Gemüsestreifen und Kräutersoße, dazu Weißkraut-Paprika-Salat (aw,uw,as,ae,am,bm,bc) Energie pro Portion: 1945 kJ, 464 kcal	Reformationstag	
	C					