

Oktober 2020 -Bestellung bis 17.09.2020 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. - 02.10.2020	Krippe				Buchteln mit Dessertsoße Vanillegeschmack (1,aw,uw,gb,ae,am)	Putenschnitzel paniert mit Geflügelsoße, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln (3,aw,uw,am,bc,G)
					Energie pro Portion: 2261 kJ, 540 kcal	Energie pro Portion: 1775 kJ, 424 kcal
	A				Gebratenes Spinatmedailon an Karottensoße, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln und Obst (aw,uw,gs,ae,am,bc)	Nudelauflauf "Bolognese" mit Käse überbacken, dazu Birnenjoghurt (aw,uw,am,bm,bc,au,S,R)
					Energie pro Portion: 2594 kJ, 619 kcal	Energie pro Portion: 2229 kJ, 533 kcal
	B - DGE				Schweinebraten mit Soße, Bayrischkraut und Kartoffelklößen (aw,uw,am,bm,bc,S,R)	Blumenkohl in holländischer Soße , dazu Petersilienkartoffeln und Birnenjoghurt (aw,uw,ae,am,bc)
					Energie pro Portion: 1624 kJ, 388 kcal	Energie pro Portion: 1287 kJ, 307 kcal
05.- 09.10.2020	Krippe	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu fein geraspelter Möhrensalat (am)	Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bc)	Tomaten-Muschelnudel-Eintopf , dazu Ciabattabrot und Obst (aw,uw,gb,ae,am,bc)	Wildlachsfiletwürfel in Gemüsesoße mit weich gekochtem Reis, dazu fein geraspelter Gurkensalat (aw,uw,af,am,bc,F)	Legierte Gemüsesuppe mit Grieß, Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus (3,aw,uw,ae,am,bc)
		Energie pro Portion: 1652 kJ, 394 kcal	Energie pro Portion: 1268 kJ, 302 kcal	Energie pro Portion: 1143 kJ, 273 kcal	Energie pro Portion: 1243 kJ, 296 kcal	Energie pro Portion: 3506 kJ, 837 kcal
	A	Paniertes Seelachsfilet zu holländischer Soße mit Gemüsestreifen und Kartoffelbrei, dazu Vanillesahnepudding (aw,uw,af,am,bc,F)	"Steakhousepfanne" mit kleinen Hacksteaks, Grüne Bohnen und Barbecue-Soße, dazu gebackene Kartoffeln (aw,uw,nr,ae,am,bc,S,R)	Tomaten-Muschelnudel-Eintopf , dazu Ciabattabrot und Obst (aw,uw,gb,ae,am,bc)	Makkaroni mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Schokoquarkspeise (aw,uw,ay,am,bc)	Legierte Gemüsesuppe mit Grieß, Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus (3,aw,uw,ae,am,bc)
		Energie pro Portion: 2657 kJ, 634 kcal	Energie pro Portion: 2470 kJ, 591 kcal	Energie pro Portion: 1143 kJ, 273 kcal	Energie pro Portion: 2764 kJ, 660 kcal	Energie pro Portion: 3506 kJ, 837 kcal
	B - DGE	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Chinakohl-Mandarinen-Salat (3,am,bc,S)	Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Obst (aw,uw,ae,am,bc)	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen (3,aw,uw,am,bc,S,R)	Wildlachsfiletwürfel in Gemüsesoße mit Vollkornreis, dazu Gurkensalat mit Joghurt dressing (aw,uw,af,am,bc,F)	Linsen-Gemüse-Ragout mit Bulgur, dazu Pflirsichjoghurt (3,aw,uw,am,bc)
		Energie pro Portion: 1367 kJ, 326 kcal	Energie pro Portion: 1376 kJ, 328 kcal	Energie pro Portion: 1789 kJ, 427 kcal	Energie pro Portion: 1584 kJ, 378 kcal	Energie pro Portion: 1868 kJ, 446 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 2020 -Bestellung bis 17.09.2020 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
12. - 16.10.2020	Krippe	Kartoffelröstinchen mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc)	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 Obst (aw,uw,gb,ae,ay,am,bc)
		Energie pro Portion: 2284 kJ, 545 kcal	Energie pro Portion: 2146 kJ, 513 kcal	Energie pro Portion: 1690 kJ, 403 kcal	Energie pro Portion: 2406 kJ, 574 kcal	Energie pro Portion: 2266 kJ, 541 kcal
	A	Gedünstetes Seelachsfilet auf Honig-Senf-Soße, dazu Salzkartoffeln und Gurken-Bohnen-Salat (aw,uw,af,am,bm,bc,F)	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)	Fleischklößchen in Tomatensoße auf Spaghettinest mit Vollkornnudeln, dazu Obst (aw,uw,am,bc,S,R)
		Energie pro Portion: 1498 kJ, 357 kcal	Energie pro Portion: 2558 kJ, 611 kcal	Energie pro Portion: 1365 kJ, 326 kcal	Energie pro Portion: 2321 kJ, 554 kcal	Energie pro Portion: 127356 kJ, 30439 kcal
B - DGE		Putengeschnetzeltes mit Hörnchen-Nudeln, dazu Gurken-Bohnen-Salat (3,aw,uw,ae,am,bm,bc,G)	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 (aw,uw,ae,am,bc)
		Energie pro Portion: 2447 kJ, 584 kcal	Energie pro Portion: 1707 kJ, 407 kcal	Energie pro Portion: 1734 kJ, 414 kcal	Energie pro Portion: 2432 kJ, 580 kcal	Energie pro Portion: 3024 kJ, 722 kcal
	Krippe	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödelscheiben (aw,uw,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: 1444 kJ, 345 kcal	Energie pro Portion: 2592 kJ, 620 kcal	Energie pro Portion: 1616 kJ, 386 kcal	Energie pro Portion: 2761 kJ, 659 kcal	Energie pro Portion: 2094 kJ, 501 kcal
19. - 23.10.2020	A	Spätzletpf mit Gemüse und frischen Kräutern , dazu Mehrkornbrötchen und Zitronenquarkspeise (aw,uw,gb,gs,ae,am,bc)	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse, Pflaumenkompott (aw,uw,am,bc)	Brokkolicrèmesuppe, Kartoffel-Röstiecken mit Zucker und Apfelmus (3,aw,uw,am,bc)	Gemüse-Gouda-Stäbchen auf Bulgur und Zucchini-Tomaten-Ragout, dazu Schokopudding (aw,uw,ae,am,bc)	Wiegebraten mit Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffelbrei (aw,uw,ae,am,bm,bc,S)
		Energie pro Portion: 1861 kJ, 444 kcal	Energie pro Portion: 2325 kJ, 556 kcal	Energie pro Portion: 1616 kJ, 386 kcal	Energie pro Portion: 4083 kJ, 974 kcal	Energie pro Portion: 1928 kJ, 460 kcal
	B - DGE	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödelscheiben (aw,uw,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 Rohgemüsesticks (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
26. - 30.10.2020	Krippe	Bratwurst mit Soße, Möhregemüse und Kartoffelbrei (aw,uw,am,bm,bc,S)	Seelachsragout "Spreewalder 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)	Brühdudeln mit Huhnfleisch , dazu Mischbrot und Waldbeerjoghurt (3,aw,uw,nr,ae,am,bc,G)	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, dazu Karamelpudding (am,bc)
		Energie pro Portion: 2454 kJ, 586 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: 2342 kJ, 559 kcal
B - DGE		Bratwurst mit Soße, Möhregemüse und Kartoffelbrei (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 Rohgemüsesticks (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