

Januar 2021 -Bestellung bis 15.12.2020 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
01.01.2021	A					
	B - DGE					Neujahr
	C					
04.-08.01.2021	A	"Saure Eier" gekochte Eier in pikanter Soße, dazu Salzkartoffeln und Rot- und Weißkrautsalat gemischt (3,aw,uw,ae,am,bm,bc) Energie pro Portion: 1398 kJ, 333 kcal	Makkaroni Tricolore (Bunte Makkaroni) mit Käsesoße, dazu Obst (1,aw,uw,am,bc) Energie pro Portion: 2183 kJ, 521 kcal	Spirelli mit Tomaten-Frischkäse-Soße und Reibekäse, dazu Ananas-Mandarinen-Kompott (aw,uw,am,bc) Energie pro Portion: 2671 kJ, 639 kcal	Gebratenes Spinatmedaillon an Karottensoße, dazu Kartoffelbrei und Obst (aw,uw,gs,ae,am,bc) Energie pro Portion: 2575 kJ, 615 kcal	Nudelauflauf "Bolognese" mit Käse überbacken, dazu Birnenjoghurt (aw,uw,am,bm,bc,au,S,R) Energie pro Portion: 2229 kJ, 533 kcal
	B - DGE	Brühreiseintopf mit Gemüse , dazu Vollkornbrot und Vanillequarkcrème (aw,uw,nr,as,am,bc) Energie pro Portion: 1524 kJ, 364 kcal	Seelachsfilet auf Buttererbsen mit Bechamelsoße und Rosmarinkartoffeln, dazu Obst (aw,uw,af,am,bc,F) Energie pro Portion: 1967 kJ, 470 kcal	Möhrenrösti auf Weizenebly natur und Kräutersoße, dazu Weißkraut-Paprika-Salat (aw,uw,as,ae,am,bm,bc) Energie pro Portion: 2346 kJ, 557 kcal	Schweinebraten mit Soße, Bayrischkraut und Kartoffelklößen (3,aw,uw,am,bm,bc,S,R) Energie pro Portion: 1672 kJ, 400 kcal	Blumenkohl in holländischer Soße , dazu Petersilienkartoffeln und Birnenjoghurt (aw,uw,ae,am,bc) Energie pro Portion: 1287 kJ, 307 kcal
	C			Gekochte Fleischklopse in Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln und Weißkraut-Paprika-Salat (aw,uw,ae,am,bc,S,R) Energie pro Portion: 1165 kJ, 278 kcal	Buchteln mit Dessertsoße Vanillegeschmack (1,aw,uw,gb,ae,am) Energie pro Portion: 2261 kJ, 540 kcal	Putenschnitzel paniert mit Geflügelsoße, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln (3,aw,uw,am,bc,G) Energie pro Portion: 1775 kJ, 424 kcal



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

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Januar 2021 -Bestellung bis 15.12.2020 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
11. - 15.01.2021	A	Paniertes Seelachsfilet zu holländischer Soße mit Gemüwestreifen und Kartoffelbrei, dazu Vanillesahnepudding (aw,uw,af,am,bc,F)	"Steakhousepfanne" mit kleinen Hacksteaks, Grüne Bohnen und Barbecuesoße, 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: 2472 kJ, 592 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)	Rührerier 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 Joghurtdressing (aw,uw,af,am,bc,F)	Linsen-Gemüse-Ragout mit Bulgur, dazu Pfirsichjoghurt (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	
	C	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu Möhrensalat (am)	Schokopuddingsuppe mit Haferflocken, dazu Zwieback und Banane (aw,uw,go,am)	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken (aw,uw,ae,am,bc)	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Paprika, Gewürzgerken und saurer Sahne, dazu Semmelknödelscheiben (aw,uw,ae,am,bm,S,R)	"Campertopf" (gebratene Bratwurstscheiben mit Paprika, Champignons und Zwiebeln in Käsesoße), dazu Pasta-Reis-Pfanne (aw,uw,am,bc,nl,S)
	Energie pro Portion: 1684 kJ, 402 kcal	Energie pro Portion: 2358 kJ, 562 kcal	Energie pro Portion: 1056 kJ, 252 kcal	Energie pro Portion: 1207 kJ, 289 kcal	Energie pro Portion: 2842 kJ, 679 kcal	
18. - 22.01.2021	A	Gedünstetes Seelachsfilet auf Honig-Senf-Soße, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl-Apfel-Salat (3,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)	Gebratene Geflügelfrikadelle auf Karotten-Kürbis-Gemüse, dazu Kartoffelbrei (aw,uw,ae,am,bm,bc,G)
		Energie pro Portion: 1557 kJ, 371 kcal	Energie pro Portion: 2592 kJ, 619 kcal	Energie pro Portion: 1365 kJ, 326 kcal	Energie pro Portion: 2321 kJ, 554 kcal	Energie pro Portion: 1863 kJ, 445 kcal
	B - DGE	Putengeschnetzeltes mit Hörnchen-Nudeln, dazu Rotkohl-Apfel-Salat (3,aw,uw,ae,am,bm,G)	Holländischer Blumenkohl-Eintopf 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 Couscous, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc)
	Energie pro Portion: 2551 kJ, 610 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: 3143 kJ, 751 kcal	
	C	Kartoffelröstlingen mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc)	Jägerschnitzel mit Soße und Erbsengemüse, dazu Kartoffelbrei (3,15,aw,uw,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 brauner Kräutersoße und Spätzle, dazu Obst (aw,uw,gb,ae,am,bm,bc)	Fleischklößchen in Tomatensoße auf Spaghettinest mit Vollkornnudeln, dazu Obst (aw,uw,am,bc,S,R)
	Energie pro Portion: 2274 kJ, 543 kcal	Energie pro Portion: 1926 kJ, 460 kcal	Energie pro Portion: 1627 kJ, 389 kcal	Energie pro Portion: 1484 kJ, 354 kcal	Energie pro Portion: 1879 kJ, 449 kcal	
25. - 29.01.2021	A	Spätzletopf mit Gemüse und frischen Kräutern, dazu Mehrkornbrötchen und Zitronenquarkspeise (aw,uw,gb,gs,ae,am,bc)	Paniertes Schweineschnitzel mit Soße, Gemüse von Steck- und Möhrrüben, dazu Salzkartoffeln (aw,uw,am,bm,bc,S)	Brokkolicrèmesuppe, Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus (3,aw,uw,ae,am,bc)	Eintopf von Gemüse der Saison (mit Kartoffeln, Kohl, Kürbis, Steckrüben, Möhren und Porree), dazu Kürbiskernbrot und Schokopudding (aw,uw,nr,gb,go,am,bc)	Gemüsebolognese und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Obst (aw,uw,am,bc)
		Energie pro Portion: 1861 kJ, 444 kcal	Energie pro Portion: 2021 kJ, 483 kcal	Energie pro Portion: 2005 kJ, 478 kcal	Energie pro Portion: 1981 kJ, 473 kcal	Energie pro Portion: 2094 kJ, 501 kcal
	B - DGE	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödelscheiben (aw,uw,ae,am,bc,S)	Blumenkohl-Käse-Stern auf Weizenblypfanne mit feinem Gemüse und Kräutersoße, dazu Obst (aw,uw,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 Rohgemüwesticks (1,3,aw,uw,am,bm,G)	Blumenkohl-Kartoffelgratin mit Käse überbacken, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc)
	Energie pro Portion: 1332 kJ, 319 kcal	Energie pro Portion: 2386 kJ, 569 kcal	Energie pro Portion: 1580 kJ, 377 kcal	Energie pro Portion: 1619 kJ, 387 kcal	Energie pro Portion: 1152 kJ, 275 kcal	
	C	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (3,aw,uw,am,S)	Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Pflaumenkompott (aw,uw,am,bc)	Putenrollbraten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln (3,aw,uw,am,bc,G)	Gemüse-Gouda-Stäbchen auf Bulgur und Zucchini-Tomaten-Ragout, dazu Schokopudding (aw,uw,ae,am,bc)	Wiegebraten mit Rahmsauce, Mischgemüse und Kartoffelbrei (aw,uw,ae,am,bm,bc,S)
	Energie pro Portion: 1532 kJ, 366 kcal	Energie pro Portion: 2306 kJ, 551 kcal	Energie pro Portion: 1639 kJ, 391 kcal	Energie pro Portion: 4083 kJ, 974 kcal	Energie pro Portion: 1928 kJ, 460 kcal	