

Juni 2020 -Bestellung bis 15.05.2020 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. - 05.06.2020	Krippe		<i>Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Obst (aw,uw,am,bc)</i>	<i>Tomatensuppe mit Reiseinlage, Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus (3,aw,uw,ae,am,bc)</i>	<i>Frühlingsgemüseintopf mit Kartoffelwürfel, dazu Vollkornbrot und Pfirsichquarkspeise (aw,uw,nr,as,am,bc)</i>	Wiegebraten mit Rahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bm,bc,S)
			Energie pro Portion: 2374 kJ, 568 kcal	Energie pro Portion: 1872 kJ, 446 kcal	Energie pro Portion: 1238 kJ, 296 kcal	Energie pro Portion: 1485 kJ, 355 kcal
	A	Pfingstmontag	<i>Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Obst (aw,uw,am,bc)</i>	<i>Tomatensuppe mit Reiseinlage, Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus (3,aw,uw,ae,am,bc)</i>	<i>Frühlingsgemüseintopf mit Kartoffelwürfel, dazu Vollkornbrot und Pfirsichquarkspeise (aw,uw,nr,as,am,bc)</i>	Wiegebraten mit Rahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bm,bc,S)
			Energie pro Portion: 2072 kJ, 495 kcal	Energie pro Portion: 1872 kJ, 446 kcal	Energie pro Portion: 1238 kJ, 296 kcal	Energie pro Portion: 1485 kJ, 355 kcal
	B - DGE		<i>Gemüsepfanne mit Weißkäsewürfel und Vollkornreis, dazu Obst (aw,uw,am,bc)</i>	<i>Heringsfilethappen mit Möhrenstreifen und Apfelwürfel, dazu Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat (1,3,ae,af,am,bm,F)</i>	<i>Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis, dazu 1 Stück Grüne Gurke (1,3,aw,uw,am,bm,G)</i>	<i>Gemüsebolognese und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Obst (aw,uw,am,bc)</i>
			Energie pro Portion: 1445 kJ, 345 kcal	Energie pro Portion: 1757 kJ, 420 kcal	Energie pro Portion: 1619 kJ, 387 kcal	Energie pro Portion: 2094 kJ, 501 kcal
08.- 12.06.2020	Krippe	Bratwurst mit Soße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (3,aw,uw,am,bm,bc,S)	Seelachsragout "Spreewalder Art" mit Gurken- und Gemüsestreifen, dazu Ditalini-Nudeln und Obst (3,aw,uw,af,am,bm,bc,au,F)	Frikadelle mit Soße, fein geraspelter Gurkensalat 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 Schokopudding (am,bc)
		Energie pro Portion: 2411 kJ, 576 kcal	Energie pro Portion: 1514 kJ, 362 kcal	Energie pro Portion: 1856 kJ, 443 kcal	Energie pro Portion: 1254 kJ, 300 kcal	Energie pro Portion: 1995 kJ, 476 kcal
	A	<i>Basmatireis-Gemüse-Pfanne</i> dazu rote Thaisoße mit Kokosmilch und Obst (1,3,aw,uw,ay,am,bm,bc)	<i>Hefeklöße zu heißer Fruchtsoße mit Waldbeeren (aw,uw,ae,am)</i>	<i>Frikadelle</i> mit Tomatenketchup und buntem Nudelsalat, dazu Kirschquarkspeise (1,3,aw,uw,ae,am,bm,S)	<i>Rinderhackfleischpfanne</i> mit roten Bohnen, dazu Hefeknödelscheiben (aw,uw,ae,am,bc,R)	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, dazu Schokopudding (am,bc)
		Energie pro Portion: 1264 kJ, 302 kcal	Energie pro Portion: 2031 kJ, 485 kcal	Energie pro Portion: 2802 kJ, 668 kcal	Energie pro Portion: 1014 kJ, 242 kcal	Energie pro Portion: 1995 kJ, 476 kcal
	B - DGE	Bratwurst mit Soße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (3,aw,uw,am,bm,bc,S)	Seelachsragout "Spreewalder Art" mit Gurken- und Gemüsestreifen und Ditalini-Nudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing (3,aw,uw,af,am,bm,bc,au,F)	Erseneintopf vegetarisch , dazu Sonnenblumenkernbrot und Kirschquarkspeise (aw,uw,nr,am,bc)	Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Rohgemüwesticks (aw,uw,ae,am,bm,bc)	Putengulasch mit Reis, dazu bunter Krautsalat und Obst (3,aw,uw,am,bm,bc,G)
		Energie pro Portion: 2411 kJ, 576 kcal	Energie pro Portion: 1516 kJ, 362 kcal	Energie pro Portion: 1798 kJ, 429 kcal	Energie pro Portion: 1117 kJ, 267 kcal	Energie pro Portion: 1986 kJ, 475 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

Juni 2020 -Bestellung bis 15.05.2020 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
15. - 19.06.2020	Krippe	Schnittlauchquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu fein geraspelter Gurkensalat (am)	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Obst (aw,uw,am,bc)	Frikadelle vom Kabeljau auf Dillsoße mit Kartoffel-Karotten-Püree und fein geraspelter Gurkensalat (aw,uw,ae,af,am,bm,bc,F)	Gräupcheneintopf mit Gemüse, dazu Vollkornbrot und Erdbeerquarkspeise (aw,uw,nr,gb,as,am,bc)	Tomatensuppe mit Muschelnudeln, Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker (3,aw,uw,ae,am,bc)
		Energie pro Portion: 1435 kJ, 343 kcal	Energie pro Portion: 2106 kJ, 504 kcal	Energie pro Portion: 1830 kJ, 397 kcal	Energie pro Portion: 1381 kJ, 329 kcal	Energie pro Portion: 1842 kJ, 439 kcal
	A	Schweinegulasch "ungarische Art" mit Paprika, Gewürzgurken und saurer Sahne, dazu Semmelknödelscheiben (aw,uw,ae,am,bm,S,R)	Makkaroni mit Emmentaler Käse und Tomatensoße, dazu Obst (aw,uw,am,bc)	Rührei zu Rahmspinat und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bc)	Gräupcheneintopf mit Gemüse , dazu Vollkornbrot und Erdbeerquarkspeise (aw,uw,nr,gb,as,am,bc)	Tomatensuppe mit Muschelnudeln, Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker (3,aw,uw,ae,am,bc)
		Energie pro Portion: 1207 kJ, 289 kcal	Energie pro Portion: 2240 kJ, 535 kcal	Energie pro Portion: 1130 kJ, 270 kcal	Energie pro Portion: 1381 kJ, 329 kcal	Energie pro Portion: 1842 kJ, 439 kcal
	B - DGE	Schnittlauchquark mit mediterraner Kartoffelpfanne und 1 Stück Grüne Gurke (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 und fein geraspelter Gurkensalat (aw,uw,ae,af,am,bm,bc,F)	Tomaten-Hackfleisch-Soße und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Erdbeerquarkspeise (aw,uw,am,bm,bc,au,S,R)	Gnocci mit knackigem Gemüse (Brokkoli, Champignons, Karotten und Mais) und Soße "Hollandaise Art", dazu Aprikosen-Mango-Joghurt (aw,uw,ae,am,bc,6)
		Energie pro Portion: 1229 kJ, 294 kcal	Energie pro Portion: 1524 kJ, 364 kcal	Energie pro Portion: 1830 kJ, 397 kcal	Energie pro Portion: 2606 kJ, 622 kcal	Energie pro Portion: 2682 kJ, 641 kcal
22. - 26.06.2020	Krippe	Vollkornspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Soße und Reibekäse, dazu Obst (aw,uw,am,bc)	Möhreneintopf mit frischer Petersilie , dazu Vollkornbrot und Kirschquarkspeise (aw,uw,nr,as,am,bc)	Seelachsfiletwürfel in Dill-Senf-Soße mit fein geraspelt Gurkensalat und Salzkartoffeln (aw,uw,af,am,bm,bc,F)	Hähnchenbrustfilet auf Sommergemüsepfanne und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bc,G)	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti und Reibekäse, dazu Fruchtms Himbeer-Apfel (3,15,aw,uw,am,bm,bc,S,R)
		Energie pro Portion: 1935 kJ, 463 kcal	Energie pro Portion: 1148 kJ, 273 kcal	Energie pro Portion: 870 kJ, 208 kcal	Energie pro Portion: 1453 kJ, 348 kcal	Energie pro Portion: 2538 kJ, 606 kcal
	A	Paniertes Seelachsfilet mit Zitronenecke zu Kartoffelsalat und Obst (1,3,aw,uw,ae,af,bm,F)	Möhreneintopf mit frischer Petersilie , dazu Vollkornbrot und Kirschquarkspeise (aw,uw,nr,as,am,bc)	Spinat-Sahne-Soße mit Nudelschleichen "Farfalle", dazu Obst (aw,uw,am,bc)	Hähnchenbrustfilet auf Sommergemüsepfanne und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bc,G)	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti und Reibekäse, dazu Fruchtms Himbeer-Apfel (3,15,aw,uw,am,bm,bc,S,R)
		Energie pro Portion: 2249 kJ, 538 kcal	Energie pro Portion: 1148 kJ, 273 kcal	Energie pro Portion: 2061 kJ, 493 kcal	Energie pro Portion: 1453 kJ, 348 kcal	Energie pro Portion: 2538 kJ, 606 kcal
	B - DGE	Vollkornspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Soße und Reibekäse, dazu Chinakohl mit Fruchtdressing (1,3,aw,uw,ae,am,bc)	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Kartoffelbrei (3,aw,uw,am,bm,bc,S,R)	Seelachsfiletwürfel in Dill-Senf-Soße mit Salzkartoffeln und Gurkensalat (aw,uw,af,am,bm,bc,F)	Grießbrei mit Zimt und Zucker, dazu kaltes Kirschkompott und 1 Stück grüne Gurke (1,aw,uw,am)	Backcamembert mit kaltem Preiselbeerdip und Kartoffelbrei, dazu 1 Stück Paprika (aw,uw,am)
		Energie pro Portion: 2090 kJ, 500 kcal	Energie pro Portion: 1681 kJ, 401 kcal	Energie pro Portion: 887 kJ, 212 kcal	Energie pro Portion: 2138 kJ, 510 kcal	Energie pro Portion: 1988 kJ, 475 kcal
29. - 30.06.2020	Krippe	Eierragout in pikanter Soße, dazu Salzkartoffeln und fein geraspelter Möhrensalat (aw,uw,ae,am,bm,bc)	Seelachswürfel in Bechamelsoße, dazu feine Erbsen und Rosmarinkartoffeln (aw,uw,af,am,bc,F)			
		Energie pro Portion: 1266 kJ, 303 kcal	Energie pro Portion: 1446 kJ, 346 kcal			
	A	"Saure Eier" gekochte Eier in pikanter Soße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat (aw,uw,ae,am,bm,bc)	Brokkoli in Käsesoße mit bunten Makkaroni, dazu Obst (1,aw,uw,am,bc)			
		Energie pro Portion: 1283 kJ, 307 kcal	Energie pro Portion: 1840 kJ, 439 kcal			
	B - DGE	Brühreieintopf mit Gemüse, dazu Vollkornbrot und Joghurt Pfirsich Maracuja (aw,uw,nr,as,am,bc)	Seelachsfilet auf feinen Erbsen mit Bechamelsoße und Rosmarinkartoffeln, dazu Obst (aw,uw,af,am,bc,F)			
		Energie pro Portion: 1338 kJ, 320 kcal	Energie pro Portion: 2011 kJ, 481 kcal			