

Bestellung bis zum 16. des Vormonats abgeben.

| WO                                     | Menü          | Montag  | Dienstag  | Mittwoch   | Donnerstag   | Freitag   |
|--|---------------|---|---|--|--|---|
| 02.01.2023<br>06.01.2023<br>vom<br>bis | <b>Krippe</b> | Backfisch (Jumbo) mit Zitronen-Butter-Soße und Kartoffelbrei, dazu Obst (F) (3, aw, uw, nr, gb, go, af, am, bc)                             | Möhreneintopf mit frischer Petersilie, dazu Mischbrot und Rote Grütze mit Dessertsoße Vanillegeschmack (V) (aw, uw, nr, am, bc, 23) | Hühnerfrikassee mit feinem Gemüse und Butterreis, dazu fein geraspelter Möhrensalat (G) (1, 3, aw, uw, am, bm) | Eipatty auf zerkleinertem Rahmgemüse und Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, bc)   | Tomatensoße mit Würstwürfeln und Gabelspaghetti, dazu Obst (S,R) (15, aw, uw, am, bc, 23)   |
|  |               | Energie pro Portion: 1456 kJ, 348 kcal  | Energie pro Portion: 1003 kJ, 239 kcal  | Energie pro Portion: 2184 kJ, 522 kcal   | Energie pro Portion: 1557 kJ, 371 kcal   | Energie pro Portion: 2073 kJ, 496 kcal  |
|  | <b>A</b>      | Backfisch (im Backteig) mit Zitronen-Butter-Soße und Kartoffelbrei, dazu gemischter Gurken-Bohnen-Salat (F) (3, aw, uw, ae, af, am, bc, bm) | Möhreneintopf mit frischer Petersilie, dazu Mischbrot und Rote Grütze mit Dessertsoße Vanillegeschmack (V) (aw, uw, nr, am, bc, 23) | Gemüsebällchen auf Paprikasoße, dazu Zöpfli -Nudeln und geriebenen Mozzarella (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)     | Hähnchenunterschenkel mit Soße, Rotkraut und Salzkartoffeln (G) (3, aw, uw, am, bc, 23)  | Tomatensoße mit Würstwürfeln und Gabelspaghetti, dazu Obst (S,R) (15, aw, uw, am, bc, 23)   |
|  |               | Energie pro Portion: 2102 kJ, 502 kcal  | Energie pro Portion: 1003 kJ, 239 kcal  | Energie pro Portion: 3223 kJ, 769 kcal   | Energie pro Portion: 1861 kJ, 444 kcal   | Energie pro Portion: 2073 kJ, 496 kcal  |
|  | <b>B</b>      | Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Soße und Reibekäse, dazu Obst (V) (aw, uw, am, bc, 23)   | Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffelbrei (S,R) (3, aw, uw, am, bc, bm, 23)                                    | Hühnerfrikassee mit feinem Gemüse und Butterreis, dazu Weißkraut-Möhren-Salat (G) (1, 3, am, bm)               | Eipatty auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, bc)   | Grießbrei mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschsoße (V) (3, aw, uw, ay, am)  |
|  |               | Energie pro Portion: 2275 kJ, 544 kcal  | Energie pro Portion: 2691 kJ, 642 kcal  | Energie pro Portion: 1807 kJ, 432 kcal   | Energie pro Portion: 1553 kJ, 370 kcal   | Energie pro Portion: 1879 kJ, 449 kcal  |
| 09.01.2023<br>13.01.2023<br>vom<br>bis | <b>Krippe</b> | Lachsbolognese (Wildlachs in Tomaten-Kräuter-Soße, dazu weich gekochter Butterreis und Obst (F) (af, am, bc)                                | Brühreiseintopf mit Gemüse, dazu Vollkornbrot und Vanillequarkcrème (V) (3, aw, uw, nr, am, bc, 23)                                 | Möhrenrösti auf Weizenebly natur und Kräutersoße, dazu Obst (V) (aw, uw, ae, am, bc, bm, as, 23)               | Buchtel - Brötchen mit Dessertsoße Vanillegeschmack (V) (aw, uw, gb, ae, ay, am)   | Kleines Hähnchenschnitzel paniert mit Geflügelsoße, Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Steckrüben) und Salzkartoffeln (G) (3, aw, uw, am, bc, Z) |
|  |               | Energie pro Portion: 1648 kJ, 394 kcal  | Energie pro Portion: 1533 kJ, 366 kcal  | Energie pro Portion: 2112 kJ, 505 kcal   | Energie pro Portion: 1828 kJ, 437 kcal   | Energie pro Portion: 2395 kJ, 570 kcal  |
|  | <b>A</b>      | Nudelschleifchen auf Spinat-Sahne-Soße "Florentiner Art" (mit Käse), dazu Obst (V) (aw, uw, ay, am, bc)                                     | Bratwurst mit Soße, Sauerkraut und Kartoffelbrei (S) (3, aw, uw, am, bc, bm, 23)  | Gekochter Fleischklops in Petersiliensoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln (R,S) (aw, uw, ae, am, bc)     | Buchtel - Brötchen mit Dessertsoße Vanillegeschmack (V) (aw, uw, gb, ae, ay, am)   | Hähnchenschnitzel paniert mit Geflügelsoße, Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Steckrüben) und Salzkartoffeln (G) (3, aw, uw, am, bc, Z)         |
|  |               | Energie pro Portion: 1867 kJ, 446 kcal  | Energie pro Portion: 2202 kJ, 525 kcal  | Energie pro Portion: 1497 kJ, 356 kcal   | Energie pro Portion: 1828 kJ, 437 kcal   | Energie pro Portion: 2476 kJ, 589 kcal  |
|  | <b>B</b>      | Lachsbolognese (Wildlachs in Tomaten-Kräuter-Soße, dazu Butterreis und Obst (F) (af, am, bc)  | Brühreiseintopf mit Gemüse, dazu Vollkornbrot und Vanillequarkcrème (V) (3, aw, uw, nr, am, bc, 23)                                 | Möhrenrösti auf Weizenebly natur und Kräutersoße, dazu Obst (V) (aw, uw, ae, am, bc, bm, as, 23)               | Schweinebraten mit Soße, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße (R,S) (3, aw, uw, am, bc, bm, 23)  | Linsen-Gemüse-Ragout mit Bulgur, dazu Obst (V) (aw, uw, am, bc, 23)   |
|  |               | Energie pro Portion: 1648 kJ, 394 kcal  | Energie pro Portion: 1533 kJ, 366 kcal  | Energie pro Portion: 2112 kJ, 505 kcal   | Energie pro Portion: 1780 kJ, 426 kcal   | Energie pro Portion: 1662 kJ, 397 kcal  |
| 16.01.2023<br>20.01.2023<br>vom<br>bis | <b>Krippe</b> | Rührreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Obst (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)   | Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu geraspelter Möhrensalat (V) (am, 23)   | Tomaten-Muschelnudel-Eintopf, dazu Ciabattabrot und Obst (V) (aw, uw, gb, ae, am, bc, 23)                      | Paniertes Seelachsfilet zu holländischer Soße mit Gemüsestreifen und Kartoffelbrei, dazu fein geraspelter Gurkensalat (F) (aw, uw, af, ay, am, bc) | Legierte Gemüsesuppe, Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmarmelade (V) (3, aw, uw, ae, am, bc)   |
|  |               | Energie pro Portion: 1507 kJ, 360 kcal  | Energie pro Portion: 1698 kJ, 405 kcal  | Energie pro Portion: 1263 kJ, 302 kcal   | Energie pro Portion: 1639 kJ, 391 kcal   | Energie pro Portion: 3119 kJ, 745 kcal  |
|  | <b>A</b>      | Tiegelwurst (lose Blutwurst mit Zwiebeln), dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln (S) (3, 15, aw, uw, am)                                       | Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu Möhrensalat (V) (am, 23)   | Tomaten-Muschelnudel-Eintopf, dazu Ciabattabrot und Obst (V) (aw, uw, gb, ae, am, bc, 23)                      | Makkaroni mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Schokoquarkspeise (V) (aw, uw, ay, am, bc, 23)   | Legierte Gemüsesuppe, Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmarmelade (V) (3, aw, uw, ae, am, bc)   |
|  |               | Energie pro Portion: 1669 kJ, 397 kcal  | Energie pro Portion: 1652 kJ, 393 kcal  | Energie pro Portion: 1263 kJ, 302 kcal   | Energie pro Portion: 2840 kJ, 678 kcal   | Energie pro Portion: 3119 kJ, 745 kcal  |
|  | <b>B</b>      | Rührreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Obst (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)   | Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Vanillepudding (S) (1, 15, am, bc)                                       | Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Salzkartoffeln (R) (3, aw, uw, nr, am, bc, bm, 23)                        | Paniertes Seelachsfilet zu holländischer Soße mit Gemüsestreifen und Kartoffelbrei, dazu bunter Krautsalat (F) (aw, uw, af, ay, am, bc)            | Rote Bete Puffer zu Kartoffel-Gemüse-Pfanne, dazu Apfelmarmelade (V) (3, aw, uw, am, bc, 23)  |
|  |               | Energie pro Portion: 1507 kJ, 360 kcal  | Energie pro Portion: 1860 kJ, 444 kcal  | Energie pro Portion: 1497 kJ, 356 kcal   | Energie pro Portion: 1646 kJ, 393 kcal   | Energie pro Portion: 2236 kJ, 534 kcal  |

Bestellung bis zum 16. des Vormonats abgeben.

| WO                              | Menü          | Montag   | Dienstag   | Mittwoch   | Donnerstag   | Freitag  |  |
|---------------------------------|---------------|--|--|--|--|--|--|
| 23.01.2023<br>bis<br>27.01.2023 | <b>Krippe</b> | Kartoffelröstinchen mit zerkleinertem Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Obst (V) (aw, uw, ae, am, bc) | Wiegebraten mit Rahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (S) (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)  | Fischstäbchen aus Seelachs paniert mit Kräuter - Butter - Soße und Kartoffelbrei, dazu fein geraspelter Möhrensalat (F) (aw, uw, af, ay, am, bc, 23) | Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschoße (V) (3, ay, am)  | Brokkolinuggets an Petersiliensoße mit Frischkäse und Couscous natur, dazu Obst (V) (aw, uw, gb, ae, ay, am, bc, 23) |  |
|                                 |               | Energie pro Portion: 2450 kJ, 585 kcal   | Energie pro Portion: 2108 kJ, 503 kcal   | Energie pro Portion: 2937 kJ, 702 kcal   | Energie pro Portion: 2107 kJ, 503 kcal   | Energie pro Portion: 2408 kJ, 575 kcal   |  |
|                                 | <b>A</b>      | Kartoffelröstinchen mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Obst (V) (aw, uw, ae, am, bc)               | Wiegebraten mit Rahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (S) (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)  | Grüne Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot und Zitronenquarkspeise (V) (3, aw, uw, nr, am, bc, 23)                                  | Paniertes Schweineschnitzel mit Soße, Gemüse von Rosenkohl und Möhren, dazu Salzkartoffeln (S) (3, aw, uw, am, bc, bm, 23) | Gebratene Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße auf Karotten-Kürbis-Gemüse, dazu Kartoffelbrei (G) (3, aw, uw, ae, am, bm) |  |
|                                 |               | Energie pro Portion: 2446 kJ, 584 kcal   | Energie pro Portion: 2108 kJ, 503 kcal   | Energie pro Portion: 1213 kJ, 289 kcal   | Energie pro Portion: 2295 kJ, 547 kcal   | Energie pro Portion: 2070 kJ, 494 kcal   |  |
| vom<br>bis                      | <b>B</b>      | Putengeschnetzeltes mit Hörnchen-Nudeln, dazu Obst (G) (3, aw, uw, ae, am, bm)   | Vegetarischer Eintopf von Kraut und Rüben mit frischer Petersilie, dazu Vollkornbrot und Kokos-Sahne-Joghurt (V) (3, aw, uw, nr, am, bc) | Fischstäbchen aus Seelachs paniert mit Kräuter - Butter - Soße und Kartoffelbrei, dazu Rotkraut-Apfel-Salat (F) (3, aw, uw, af, ay, am, bc, 23)      | Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschoße (V) (3, ay, am)  | Gemüseschnitzel an Petersiliensoße mit Frischkäse und Couscous natur, dazu Obst (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)         |  |
|                                 |               | Energie pro Portion: 2281 kJ, 544 kcal   | Energie pro Portion: 1538 kJ, 367 kcal   | Energie pro Portion: 2839 kJ, 678 kcal   | Energie pro Portion: 2107 kJ, 503 kcal   | Energie pro Portion: 3399 kJ, 812 kcal   |  |
|                                 |               |  |  |  |  |  |  |
|                                 |               |  |  |  |  |  |  |
| 30.01.2023<br>bis<br>31.01.2023 | <b>Krippe</b> | Schweinegulasch mit Wachsbohnen und Salzkartoffeln (S) (3, aw, uw, am, bc, bm, 23)   | Seelachswürfel in Bechamelsoße, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln (F) (af, am, bc, 23)  |  |  |  |  |
|                                 |               | Energie pro Portion: 1749 kJ, 417 kcal   | Energie pro Portion: 1686 kJ, 402 kcal   |  |  |  |  |
|                                 | <b>A</b>      | Spätzletpf mit Gemüse und frischen Kräutern, dazu Mehrkornbrötchen und Obst (V) (aw, uw, gb, gs, ae, am, bc)               | Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Chinakohl mit Früchten (V) (aw, uw, am, bc, 23)                                       |  |  |  |  |
|                                 |               | Energie pro Portion: 1648 kJ, 394 kcal   | Energie pro Portion: 2203 kJ, 526 kcal   |  |  |  |  |
| vom<br>bis                      | <b>B</b>      | Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödelscheiben (S) (3, aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)                                   | Gedünstetes Seelachsfilet mit Bechamelsoße, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln (F) (3, af, am, bc, 23)                                 |  |  |  |  |
|                                 |               | Energie pro Portion: 1984 kJ, 474 kcal   | Energie pro Portion: 1708 kJ, 407 kcal   |  |  |  |  |

**Wir wünschen guten Appetit!**

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

**VielfaltMenü GmbH**

Sachsenallee 26  
01723 Kesselsdorf  
Tel.: 035204 40550 - Fax: 035204 40578  
Internet: vielfaltmenue.com

Name der Einrichtung:

Telefonnummer:

Kundennummer:

Datum/Unterschrift:

Allergene: aw - enthält glutenhaltiges Getreide\*, uw - enthält Weizen\*, nr - enthält Roggen\*, gb - enthält Gerste\*, go - enthält Hafer\*, gs - enthält Dinkel\*, gk - enthält Khorasan-Weizen\*, ax - enthält Hybridstämme\*, ac - enthält Krebstiere\*, ae - enthält Eier\*, af - enthält Fische\*, ap - enthält Erdnüsse\*, ay - enthält Sojabohnen\*, am - enthält Milch\*, an - enthält Schalenfrüchte\*, sa - enthält Mandeln\*, sh - enthält Haselnüsse\*, sw - enthält Walnüsse\*, sc - enthält Kaschunüsse\*, sp - enthält Pecannüsse\*, sr - enthält Paranüsse\*, st - enthält Pistazien\*, sm - enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse\*, bc - enthält Sellerie\*, bm - enthält Senf\*, as - enthält Sesam\*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen\*, um - enthält Weichtiere\*;  
Deklarierungspflichtige Stoffe und Zutaten: 1 - mit Farbstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 5 - mit Süßungsmittel(n), 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 9 - geschwärzt, 12 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 - koffeinhaltig, 15 - mit Nitritpökelsalz, 25 - mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n), 26 - enthält Süßholz, Z - aus Fleischstücken zusammengefügt, Y - aus Fischstücken zusammengefügt;  
Verbraucherinformationen: S - Schwein\*, R - Rind\*, F - Fisch oder Meeresfrüchte, G - Geflügel\*, X - andere Tierarten\*, V - vegetarisch, VN - vegan, 23 - mit Knoblauch;  
\*und daraus gewonnene Erzeugnisse