

Januar 2018 -Bestellung bis 12.12.2017 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. - 05.01.2018	Krippe	Neujahr	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödelscheiben (aw,uw,ae,am,bc,S)	Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Obst (1,aw,uw,am,bc)	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und weich gekochter Reis, dazu Obst (1,3,aw,uw,am,bm,G)	Vegetarischer Muschel-Nudeltopf mit Gemüse und Kräutern, dazu Schoko-Kokos-Pudding (aw,uw,ae,am,bc)
			Energie pro Portion: 1298 kJ, 311 kcal	Energie pro Portion: 2054 kJ, 491 kcal	Energie pro Portion: 1341 kJ, 320 kcal	Energie pro Portion: 1067 kJ, 255 kcal
	A	Frohes neues Jahr	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödelscheiben (aw,uw,ae,am,bc,S)	Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Obst (1,aw,uw,am,bc)	Wintergemüseintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot und Vanillequarkspeise (aw,uw,nr,as,am,bc)	Spätzletopf mit Gemüse und frischen Kräutern, dazu Schoko-Kokos-Pudding (aw,uw,ae,am,bc)
	B - DGE		Gemüsepfanne mit Weißkäsewürfel und Vollkornreis, dazu Kirschjoghurt (am,bc)	Heringsfilethappen mit Möhrenstreifen und Apfelwürfel, dazu Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat (1,3,ae,af,am,bm,F)	Hühnerfrikassee mit jungem Gemüse und Reis, dazu Rohgemüsesticks (1,3,aw,uw,am,bm,G)	Blumenkohl-Kartoffelgratin mit Käse überbacken, dazu Obst (1,ae,am,bc)
		Energie pro Portion: 1411 kJ, 337 kcal	Energie pro Portion: 1496 kJ, 357 kcal	Energie pro Portion: 1616 kJ, 386 kcal	Energie pro Portion: 1149 kJ, 274 kcal	
08.- 12.01.2018	Krippe	Bratwurst mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelbrei (aw,uw,am,bm,bc,S)	Wildlachsragout mit Gemüsestreifen und Ditalini-Nudeln, dazu Obst (aw,uw,ae,af,am,bc,F)	Frikadelle mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (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 mit Dessertsoße Vanillegeschmack (1,am,bc)
		Energie pro Portion: 3016 kJ, 720 kcal	Energie pro Portion: 1734 kJ, 414 kcal	Energie pro Portion: 2017 kJ, 481 kcal	Energie pro Portion: 1424 kJ, 339 kcal	Energie pro Portion: 1237 kJ, 295 kcal
	A	Krautnudeln (Geschmortes Weißkraut mit Nudeln), dazu Obst (aw,uw,am,bc)	Hefeklöße mit heißer Waldbeersauce, dazu Zucker und Zimt (aw,uw,ae)	Frikadelle mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bm,bc,S,R)	Rinderhackfleischpfanne mit roten Bohnen, dazu Kartoffelröstlinchen (aw,uw,am,bc,R)	Vegetarische Frühlingröllchen mit Soße "Chinesische Art", dazu gemischter Reis (mit Vollkorn) (aw,uw,ay,am,bm,bc)
	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,af,am,bc,F)	Erseneintopf vegetarisch , dazu Vollkornbrot und Erdbeerjoghurt (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: 2111 kJ, 504 kcal	Energie pro Portion: 2153 kJ, 514 kcal	Energie pro Portion: 1646 kJ, 394 kcal	Energie pro Portion: 1284 kJ, 306 kcal	Energie pro Portion: 2025 kJ, 483 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

Januar 2018 -Bestellung bis 12.12.2017 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. - 19.01.2018	Krippe	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu fein geraspelter Möhrensalat (am)	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Obst (1,aw,uw,am,bc)	Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bc)	Gebackener Fleischkäse mit RahmsöÙe, grünen Bohnen und Kartoffelbrei (aw,uw,am,bm,bc,S)	Tomatensuppe mit Muschelnudeln, Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (3,aw,uw,ae,am,bc)
		Energie pro Portion: 1621 kJ, 387 kcal	Energie pro Portion: 2021 kJ, 483 kcal	Energie pro Portion: 1267 kJ, 302 kcal	Energie pro Portion: 1735 kJ, 414 kcal	Energie pro Portion: 1841 kJ, 439 kcal
	A	Geschnetzeltes vom Rind mit Risi Bisi (Reis mit Erbsen) (aw,uw,am,bm,bc,R)	Couscous-Gemüse-Törtchen mit Curry-Mango-Ananas-SoÙe, dazu Obst (3,aw,uw,am,bc)	Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bc)	Gebackener Fleischkäse mit RahmsöÙe, grünen Bohnen und Kartoffelbrei (aw,uw,am,bm,bc,S)	Gebratene Geflügelfleischbällchen auf Wintergemüsepfanne, dazu Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bm,bc,G)
		Energie pro Portion: 1525 kJ, 364 kcal	Energie pro Portion: 966 kJ, 232 kcal	Energie pro Portion: 1267 kJ, 302 kcal	Energie pro Portion: 1735 kJ, 414 kcal	Energie pro Portion: 2335 kJ, 558 kcal
B - DGE	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu Möhrenrohkost (am)	Linseneintopf mit Kassler, dazu Vollkornbrot und Obst (3,15,aw,uw,nr,as,am,bm,bc,S)	Frikadelle vom Kabeljau auf DillsöÙe mit Kartoffel-Karotten-Püree, dazu Gurkensalat (aw,uw,ae,af,am,bm,bc,F)	Tomaten-Hackfleisch-SoÙe und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu gemischter Bohnensalat (1,aw,uw,am,bm,bc,au,S,R)	Gnocchi mit knackigem Gemüse (Brokkoli, Champignons, Karotten und Mais) und SoÙe "Hollandaise Art", dazu Birnenjoghurt (3,aw,uw,ae,am,bc)	
		Energie pro Portion: 1653 kJ, 394 kcal	Energie pro Portion: 1520 kJ, 363 kcal	Energie pro Portion: 1936 kJ, 423 kcal	Energie pro Portion: 2310 kJ, 552 kcal	Energie pro Portion: 2645 kJ, 632 kcal
	Krippe	Kalbsfrikassee mit Karotten und weich gekochter Reis (1,aw,uw,am,bm,bc,R)	Möhreneintopf mit frischer Petersilie, dazu Vollkornbrot und Vanillequarkspeise (aw,uw,nr,as,am,bc)	Seelachsfiletwürfel in Senf-Honig-SoÙe und Salzkartoffeln, dazu fein geraspelter Möhrensalat (aw,uw,af,am,bm,bc,F)	GrieÙbrei mit Zimt und Zucker, dazu kalte KirschoÙe (aw,uw,am)	Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-KarottensoÙe, dazu Brokkoli und Bulgur (aw,uw,ay,am,bc,G)
		Energie pro Portion: 1341 kJ, 320 kcal	Energie pro Portion: 1130 kJ, 270 kcal	Energie pro Portion: 1069 kJ, 255 kcal	Energie pro Portion: 1824256 kJ, 435069 kcal	Energie pro Portion: 1725 kJ, 412 kcal
22. - 26.01.2018	A	Backfisch mit Zitronen-Butter-SoÙe und buntem Kartoffelbrei, dazu bunter Krautsalat (aw,uw,ae,af,am,bm,bc,F)	Brokkolipfanne mit Tomatenwürfel in KäsesöÙe, dazu Gabelspaghetti und Vanillequarkspeise (1,aw,uw,am,bc)	Gebratenes Putenbrustfilet mit GeflügelsöÙe, Erbsen-Mais-Gemüse und Wildreis Mischung (3,aw,uw,am,G)	Eieromelett auf Rahmgemüse und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bc)	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti, dazu Weißkraut-Paprika-Salat (3,15,aw,uw,am,bm,bc,S,R)
		Energie pro Portion: 2041 kJ, 487 kcal	Energie pro Portion: 2390 kJ, 571 kcal	Energie pro Portion: 1900 kJ, 454 kcal	Energie pro Portion: 1352 kJ, 322 kcal	Energie pro Portion: 2004 kJ, 479 kcal
	B - DGE	Vollkornspaghetti mit Tomaten-Basilikum-SoÙe und Reibekäse, dazu Chinakohl mit Fruchtdressing (1,3,aw,uw,ae,am,bc)	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Kartoffelbrei (aw,uw,am,bm,bc,S,R)	Seelachsfiletwürfel in Honig-Senf-SoÙe mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln, dazu Obst (aw,uw,af,am,bm,bc,F)	GrieÙbrei mit Zimt und Zucker, dazu kalte KirschoÙe und Kohlrabisticks (aw,uw,am)	Hähnchenkeule mit SoÙe, Mischgemüse und Reis, dazu Obst (3,aw,uw,ay,am,G)
		Energie pro Portion: 2076 kJ, 496 kcal	Energie pro Portion: 1652 kJ, 394 kcal	Energie pro Portion: 1187 kJ, 283 kcal	Energie pro Portion: 2476 kJ, 591 kcal	Energie pro Portion: 2870 kJ, 686 kcal
29. - 31.01.2018	Krippe	Eierragout in pikanter SoÙe, dazu Salzkartoffeln und Gurkenraspelsalat (1,aw,uw,ae,am,bm,bc)	Bratwurst mit SoÙe, Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei (aw,uw,am,bm,bc,S)	MöhrenröÙti auf Weizenebly mit feinem Gemüse und KräutersöÙe, dazu fein geraspelter Möhrensalat (aw,uw,as,ae,am,bm,bc)		
		Energie pro Portion: 1388 kJ, 331 kcal	Energie pro Portion: 2119 kJ, 506 kcal	Energie pro Portion: 1753 kJ, 418 kcal		
	A	"Saure Eier" gekochte Eier in pikanter SoÙe, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (aw,uw,ae,am,bm,bc)	Bratwurst mit SoÙe, Sauerkraut und Kartoffelbrei (aw,uw,am,bm,bc,S)	Spirelli mit Tomaten-Frischkäse-SoÙe und Reibekäse, dazu GrieÙpudding mit MandarinensoÙe (1,aw,uw,am,bc)		
		Energie pro Portion: 1390 kJ, 331 kcal	Energie pro Portion: 2069 kJ, 494 kcal	Energie pro Portion: 2538 kJ, 607 kcal		
B - DGE	Brühreieintopf mit Gemüse, dazu Vollkornbrot und Zitronenquark (aw,uw,nr,as,am,bc)	Seelachsfilet auf Zuckerschoten mit BechamelsöÙe und Rosmarinkartoffeln, dazu Obst (aw,uw,af,am,bc,au,F)	MöhrenröÙti auf Weizenebly mit feinen Gemüsestreifen und KräutersöÙe, dazu Weißkraut-Paprika-Salat (aw,uw,as,ae,am,bm,bc)			
		Energie pro Portion: 3451 kJ, 825 kcal	Energie pro Portion: 2323 kJ, 554 kcal	Energie pro Portion: 1732 kJ, 413 kcal		