

Februar 2018 -Bestellung bis 12.01.2018 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. - 02.02.2018	A				Gebratene Brokkoli-Nuggets an Karottensoße, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln und Obst (aw,uw,gb,ae,ay,am,bc)	Fleischklößchen in Tomatensoße auf Spaghettinest mit Vollkornnudeln, dazu Heidelbeerquark (aw,uw,am,bc,S,R)
					Energie pro Portion: 2432 kJ, 581 kcal	Energie pro Portion: 2198 kJ, 525 kcal
	B - DGE				Schweinebraten mit Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen (aw,uw,am,bm,bc,S,R)	Kichererbsen-Brokkolipfanne mit Roggenbrötchen, dazu Heidelbeerquark (aw,uw,nr,gb,go,am)
					Energie pro Portion: 1642 kJ, 392 kcal	Energie pro Portion: 2719 kJ, 649 kcal
	C				Buchteln mit Dessertsoße Vanillegeschmack (1,aw,uw,gb,ae,am)	Gebratene Hähnchennuggets mit Soße, Karotten-Kürbis-Gemüse und Salzkartoffeln (3,aw,uw,am,G)
				Energie pro Portion: 2230 kJ, 533 kcal	Energie pro Portion: 2028 kJ, 484 kcal	
05.- 09.02.2018	A	Nuggets aus Seelachsfilet auf holländischer Soße mit Gemüsestreifen und Kartoffelbrei, dazu gemischter Krautsalat (aw,uw,af,am,bm,bc,F)	Schokopuddingsuppe mit Zwieback, dazu Obst (aw,uw,am)	Gemüsebolognese und Reibekäse auf Gabelspaghetti, dazu Obst (1,aw,uw,am,bc)	Makkaroni mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu Rote Grütze mit Dessertsoße Vanillegeschmack (1,aw,uw,am,bc)	Gemüse Eintopf mit Eierstich , dazu Vollkornbrot und Erdbeerquarkspeise (aw,uw,nr,as,ae,am,bc)
		Energie pro Portion: 2301 kJ, 549 kcal	Energie pro Portion: 2096 kJ, 500 kcal	Energie pro Portion: 2203 kJ, 527 kcal	Energie pro Portion: 2242 kJ, 536 kcal	Energie pro Portion: 1388 kJ, 331 kcal
	B - DGE	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Chinakohl-Mandarinen-Salat (3,am,bc,S)	Linsen-Gemüsepfanne mit Bulgur, dazu Honigjoghurt (aw,uw,am,bc)	Rindergulasch mit Paprika und Butterspätzle, dazu bunter Krautsalat (aw,uw,ae,am,bc,R)	Wildlachsfiletwürfel in Gemüesoße mit Vollkornreis, dazu Gukensalat mit Joghurt dressing (aw,uw,af,am,bc,F)	Rührreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc)
		Energie pro Portion: 1316 kJ, 314 kcal	Energie pro Portion: 1890 kJ, 451 kcal	Energie pro Portion: 1958 kJ, 468 kcal	Energie pro Portion: 1300 kJ, 310 kcal	Energie pro Portion: 1355 kJ, 323 kcal
C	Tomatensoße Margherita auf Gabelspaghetti, dazu Schokopudding mit Birnenwürfeln (aw,uw,am,bc)	Hähnchenbrust "Cordon bleu" mit Rahmsoße, Erbsengemüse und Butterreis (3,15,aw,uw,am,G)	Kräuterquark mit Leberwurst und Salzkartoffeln, dazu 1 Stück Gewürzgurke (3,15,am,bm,bc,au,S,R)	"Steakhousepfanne" mit kleinen Hacksteaks, Gemüse und Barbequesoße, dazu gebackene Kartoffeln (aw,uw,ae,S)		
	Energie pro Portion: 2269 kJ, 542 kcal	Energie pro Portion: 3263 kJ, 779 kcal	Energie pro Portion: 1536 kJ, 366 kcal	Energie pro Portion: 3220 kJ, 770 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

Februar 2018 -Bestellung bis 12.01.2018 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. - 16.02.2018	A	Kartoffelröstinchen mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Pfannkuchen (aw,uw,ae,am,bc)	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Käse-Soße, dazu Früchtequark (1,2,3,15,aw,uw,am,bc,S)	Brokkoli-Nudel-Gratin mit Käse überbacken, dazu Gurkensalat (1,aw,uw,am,bc)	"Currywurst" Bratwurst in fruchtiger Curry-Ketchup-Soße mit Kartoffelbrei, dazu Obst (3,am,bm,bc,au,S)	Schweinesteak auf Tomatenragout, dazu Wildreismischung (aw,uw,am,bm,bc,S)
		Energie pro Portion: 3007 kJ, 717 kcal	Energie pro Portion: 2562 kJ, 612 kcal	Energie pro Portion: 1862 kJ, 444 kcal	Energie pro Portion: 2124 kJ, 507 kcal	Energie pro Portion: 2688 kJ, 642 kcal
	B - DGE	Putengeschnetzeltes mit Hörnchen-Nudeln, dazu Pfannkuchen (3,aw,uw,ae,am,bm,G)	Holländischer Blumenkohlentopf mit Eierstichwürfel und frischer Petersilie, dazu Vollkornbrot und Früchtequark (1,aw,uw,nr,as,ae,am,bc)	Fischstäbchen aus Seelachs paniert mit Kräuter-Butter-Soße und Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat (aw,uw,af,am,bc,F)	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschoße und 1 Stück grüne Gurke (am)	Gemüseschnitzel an Karottensoße und Gemüse Couscous, dazu Obst (aw,uw,ae,am,bc)
	Energie pro Portion: 2748 kJ, 656 kcal	Energie pro Portion: 1718 kJ, 410 kcal	Energie pro Portion: 2598 kJ, 620 kcal	Energie pro Portion: 2451 kJ, 585 kcal	Energie pro Portion: 2643 kJ, 631 kcal	
	C					
19. - 23.02.2018	A	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus (3,aw,uw,ae,am,bc)	Putenrollbraten mit Soße, Rotkohl und Kartoffelklößen (3,aw,uw,am,bc,G)	Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu 1 Stück grüne Gurke (1,aw,uw,am,bc)	Gebackene Ruccola-Süßkartoffel-Schnitte mit brauner Kräutersoße und buntem Kartoffelbrei, dazu Obst (aw,uw,gb,am,bm,bc)	Wiegebraten mit Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffelbrei (aw,uw,ae,am,bm,bc,S)
		Energie pro Portion: 3407 kJ, 813 kcal	Energie pro Portion: 1867 kJ, 446 kcal	Energie pro Portion: 1972 kJ, 471 kcal	Energie pro Portion: 1485 kJ, 354 kcal	Energie pro Portion: 1663 kJ, 397 kcal
	B - DGE	Schweinegulasch mit grünen Bohnen und Knödelscheiben (aw,uw,ae,am,bc,S)	Gemüsepfanne mit Weißkäsewürfel und Vollkornreis, dazu Kirschgoghurt (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 Rohgemüsessticks (1,3,aw,uw,am,bm,G)	Blumenkohl-Kartoffelgratin mit Käse überbacken, dazu Obst (1,ae,am,bc)
	Energie pro Portion: 1298 kJ, 311 kcal	Energie pro Portion: 1411 kJ, 337 kcal	Energie pro Portion: 1522 kJ, 363 kcal	Energie pro Portion: 1616 kJ, 386 kcal	Energie pro Portion: 1149 kJ, 274 kcal	
	C					
26. - 28.02.2018	A	Krautnudeln (Geschmortes Weißkraut mit Nudeln), dazu Obst (aw,uw,am,bc)	Hefeklöße mit heißer Waldbeerssoße, dazu Zucker und Zimt (aw,uw,ae)	Frikadelle mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (aw,uw,ae,am,bm,bc,S,R)		
		Energie pro Portion: 1793 kJ, 429 kcal	Energie pro Portion: 2115 kJ, 505 kcal	Energie pro Portion: 1993 kJ, 476 kcal		
	B - DGE	Bratwurst mit Soße, Möhregemüse und Kartoffelbrei (3,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 Erdbeergoghurt (aw,uw,nr,as,am,bc)		
	Energie pro Portion: 2111 kJ, 504 kcal	Energie pro Portion: 2153 kJ, 514 kcal	Energie pro Portion: 1646 kJ, 394 kcal			
	C		Gebatene Hähnchennuggets an Geflügelsoße, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelbrei (3,aw,uw,am,bc,G)	Tortellinipfanne mit Gemüse auf Kräuter-Frischkäsesoße, dazu Erdbeergoghurt (aw,uw,ae,am,bc)		
		Energie pro Portion: 2045 kJ, 488 kcal	Energie pro Portion: 2480 kJ, 592 kcal			