







Wochenmenü

KW 15, 12.04.2021 - 16.04.2021
Hort und Schule Oberstenfeld Schatzinsel

hausgemacht Bio-Catering
Volker Dörsam
Hauptstraße 107
75056 Sulzfeld
Telefon: 07269 919908-0
Fax: 07269 919908-23



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Rindersaiten Linseneintopf mit Spätzle Obst a,a1,e	 Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse und Salat Schokopudding a,a1,d,e,l	 Spätzle mit Käsesahnesoße dazu Rohkostsalat Schokopudding a,a1,d,e,l	 Kartoffelgnocchi mit Kräuter - Käsesoße dazu bunter Salat mit Joghurtdressing Obst a,a1,b,d,e,f,j,l	 Gemüseintopf mit Kartoffel Baquette Stracciatella - Joghurtquarkdessert a,a1,d,e,k
 veget.Linseneintopf mit Spätzle Obst a,a1,e				



DE-ÖKO-006

Garantie für Ihre gesunde und genussvolle Ernährung: Zur Herstellung unserer hausgemachten Speisen verwenden wir ausschließlich biologisch erzeugte Lebensmittel. Unsere Produkte sind daher biologische Produkte gemäß Verordnung (EG) Nr.834/2007 Nr. 889/2008 .Ausnahme: Bei Verwendung von Meeresfischen, Meeresfrüchten und Wild sind diese Lebensmittel im Speiseplan mit einem * als 'aus Wildfang stammend' gekennzeichnet. Kurzfristige Änderungen am Speiseplan wegen Verfügbarkeit von Zutaten vorbehalten.
Kennzeichnung: 7=Natriumnitrit, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf

Wochenmenü

12.04.2021 - 16.04.2021

Hort und Schule Oberstenfeld Schatzinsel

hausgemacht Bio-Catering
Volker Dörsam
Hauptstraße 107
75056 Sulzfeld
Telefon: 07269 919908-0
Fax: 07269 919908-23



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 12.04.2021 - 16.04.2021

a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch aus Wildfang, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

12.04.2021, Menü 2, Rindersaiten Linseneintopf mit Spätzle Obst * Äpfel: keine * Linseneintopf: e * Rindersaiten: keine * Spätzle für Linseneintopf: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Kcal:97,5kcal | F:3,5g | gesFS:1,3g | KH:11,8g | Zu:2,8g | Ew:4,4g | Salz:0,6g

12.04.2021, Menü 3, veget.Linseneintopf mit Spätzle Obst * Äpfel: keine * Linseneintopf: e * Spätzle für Linseneintopf: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Kcal:80,3kcal | F:1,3g | gesFS:0,3g | KH:14,5g | Zu:4,1g | Ew:2,3g | Salz:0,3g

13.04.2021, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse und Salat Schokopudding * Reibekäse: d * Schoko-Pudding: d * Spaghetti: a,a1 * Tomatensoße: d,e * Wintersalat + Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:111,8kcal | F:3,7g | gesFS:1,5g | KH:15,2g | Zu:3,6g | Ew:4,0g | Salz:0,7g

14.04.2021, Menü 1, Spätzle mit Käsesahnesoße dazu Rohkostsalat Schokopudding * Bauernspätzle: a,a1 * Gurkensalat mit Dressing: e,l * Käse-sahnesoße: a,a1,d * Schoko-Pudding: d * Nährwerte: 100gr | Kcal:123,1kcal | F:4,5g | gesFS:1,6g | KH:16,2g | Zu:2,6g | Ew:4,0g | Salz:0,5g

15.04.2021, Menü 1, Kartoffelgnocchi mit Kräuter-Käsesoße dazu bunter Salat mit Joghurtdressing Obst * Äpfel: keine * Joghurt-Salatdressing: b,d,e,l * Kartoffel-Gnocchi: a,a1,b,f,j * Käse-Kräutersoße: a,a1,d * Salat bunt: keine * Nährwerte: 100gr | Kcal:154,5kcal | F:6,1g | gesFS:1,9g | KH:21,5g | Zu:3,3g | Ew:2,9g | Salz:0,8g

16.04.2021, Menü 1, Gemüseintopf mit Kartoffel Baquette Stracciatella-Joghurtquarkdessert * Baquette: a,a1 * Gemüseintopf mit Kartoffeln: e * Joghurt-Quarkdessert Stracciatella: d,k * Nährwerte: 100gr | Kcal:64,8kcal | F:1,4g | gesFS:0,5g | KH:7,8g | Zu:3,9g | Ew:2,3g | Salz:0,3g