







Wochenmenü

KW 43, 25.10.2021 - 29.10.2021

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
 Gaisburger Marsch (Eintopf mit Kartoffeln, Karotten und Spätzle), dazu Obst <p style="text-align: right;">a,a1,e</p>	 Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat und Früchte - Joghurtdrink <p style="text-align: right;">d,e,l</p>	 Gemüseintopf mit Reis und Baquette, dazu Obst <p style="text-align: right;">a,a1,e</p>	  Paniertes Fischfilet (aus Wildfang) mit Kartoffelsalat Joghurt - Quarkremoulade <p style="text-align: right;">b,d,e,i,l</p>	 Haschee (Rind) mit Penne und Salat <p style="text-align: right;">a,a1,e,l</p>



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 Wild sind diese Lebensmittel im Speiseplan mit einem * als 'aus Wildfang stammend' gekennzeichnet. Kurzfristige Änderungen am Speiseplan wegen Verfügbarkeit von Zutaten vorbehalten. Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch aus Wildfang, j=Soja, l=Senf

DE-ÖKO-006  Wenn Sie nur diese Essen bestellen, folgen sie den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. .

Wochenmenü

25.10.2021 - 29.10.2021

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 25.10.2021 - 29.10.2021

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

25.10.2021, Menü 2, Gaisburger Marsch (Eintopf mit Kartoffeln, Karotten und Spätzle), dazu Obst * Gaisburger Marsch (vegetarisch): e * Obst (Banane): keine * Spätzle für Gaisburger Marsch: a,a1 * Nährwerte: 100gr | kJ/kcal:326.82/78,4 | Fett:1,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:14,4g | davon Zucker:3,7g | Eiweiß:2,4g | Salz:0,6g

26.10.2021, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat und Früchte-Joghurtdrink * Farfalle (Byo) für Tomatensoße: d * Joghurtdrink mit Früchten: d * Reibekäse: d * Salat: keine * Salatdressing: e,l * Tomatensoße: d * Nährwerte: 100gr | kJ/kcal:251.4/60,4 | Fett:3,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,7g | Kohlenhydrate:4,2g | davon Zucker:4,1g | Eiweiß:2,8g | Salz:0,4g

27.10.2021, Menü 1, Gemüseintopf mit Reis und Baguette, dazu Obst * Baguette: a,a1 * Gemüseintopf mit Reis: e * Obst (Pflaumen): keine * Reis: keine * Nährwerte: 100gr | kJ/kcal:393.86/94,7 | Fett:0,3g | davon gesättigte Fettsäuren:0,1g | Kohlenhydrate:19,9g | davon Zucker:2,2g | Eiweiß:1,6g | Salz:0,7g

28.10.2021, Menü 1, Paniertes Fischfilet (aus Wildfang) mit Kartoffelsalat Joghurt-Quarkremoulade * Fischfilet: i * Joghurt-Quarkremoulade: b,d,e,l * Kartoffelsalat : e,l * Nährwerte: 100gr | kJ/kcal:393.86/94,5 | Fett:4,1g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:7,0g | davon Zucker:1,0g | Eiweiß:6,9g | Salz:0,7g

29.10.2021, Menü 1, Haschee (Rind) mit Penne und Salat * Salat: keine * Haschee (Rind): a,a1,e * Penne: a,a1 * Salatdressing: e,l * Nährwerte: 100gr | kJ/kcal:498.61/119,4 | Fett:2,2g | davon gesättigte Fettsäuren:0,6g | Kohlenhydrate:17,4g | davon Zucker:1,0g | Eiweiß:7,0g | Salz:0,8g