



Speisekarte für die Zeit vom 11.09.-15.09.2023



Zertifizierter Betrieb für die Belieferung von Kindergärten und Schulen / Zul. Nr. DE NW 70185

53819 Neunkirchen-Seelscheid | Hennefer Straße 2 | Küche
 Telefon: 0 22 47 / 96 80 80 | Fax: 0 22 47 / 96 80 81

KW 37 V6	C&C	Montag	ZusSt/ Allerg.	Dienstag	ZusSt/ Allerg.	Mittwoch	ZusSt/ Allerg.	Donnerstag	ZusSt/ Allerg.	Freitag	ZusSt/ Allerg.
Hauptgerichte	Gericht 1	Cous-Cous-Pfanne	A,1	Farfalle mit Gemüse-Sosse (Möhre/Sellerie/Porree)	A,G,L A1	Rührei	C	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin mit Bechamelsosse gebacken	A,G A1	Gnocchi-Gemüsepfanne	C,L
	Gericht 2	Hähnchen-Curry mit Ananas	A,G A1	Gemüseringel mit Tartare-Dip	A,C,G,L M A1,A5,A6	Spinatstrudel mit Frischkäsesosse	A,C,G A1,A4	Penne mit Bärlauch-Sahnesosse	A,G A1	Fusilli mit veg. Bolognese (Linsen, Möhren, Sellerie)	A,G,L A1
	Gericht 3	Rindfleischwürfel mit Möhren u. Kichererbsen	A,L A1	Hähnchenbrust in Rahmsosse	A,G,L A1,A3	Hähnchenkeule		Falafelbällchen mit Joghurtsosse	A,G A1	Geflügel-Gyros-Nudel-Auflauf	A,G A1
	Gericht 4	Spaghetti mit Rinder-Bolognese	A,L A1	Rinder-Gemüsegoulasch	L	Nudelsalat mit Wiener Wurst	2,3,8,9 A,C,G,L M A1,A6	Hähnchenbrust in orientalischer Sosse	G,O	Kartoffel-Quiche mit Rinderhack und Lauch	C,G
	Gericht 5	Paniertes Seehechtfilet mit Dillsenfsosse	A,D,G,M A1	Schweinegeschnetzeltes	G A1	Lachsragout mit Möhren- und Selleriestreifen	A,D,G,L A1	Italienische Gemüsepfanne mit Rinder-Hackfleisch	FR	Bratrolle mit Ketchupsosse	A,F A1
Beilagen	Salat	Möhrensalat	3,5 O	Chinakohl-Mandarinensalat mit Joghurt-Kräuterdressing	3,5 G,O	Eichblattsalat mit Blattsalat-Dressing	1,5 L,M,O	Endiviensalat mit Kartoffeldressing	3,5 G,L,O	Eisbergsalat mit French-Dressing	A,C,G,L M,O A3
	Gemüse	Kaisergemüse	G	Erbсен natur		Kohlrabigemüse	A,G A1	Möhren Rustika	L	Kaisergemüse	G
	Rohkost	Kirschtomate	FR	Gurken	FR	Kohlrabi	FR	Paprika	FR	Möhren	FR
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Salzkartoffeln	FR	Farfalle	A A1	Kartoffelpüree	G	Penne	A A1	Fusilli	A A1
	Beilage 2	Vollkornreis	FR	Salzkartoffeln	FR	Vollkornreis	FR	Djuwetschreis		Kartoffeln	FR
	Beilage 3	Spaghetti	A A1	Reis	FR	Mehrkornbrötchen	A,N A1,A2,A3,A4	Kartoffelspalten	A A1	Gemüsereis	L
Dessert	Dessert	Obstsalat	FR	Schoko-Plundergebäck	99 A,C,F,G A1	Apfel-Birnenkompott	FR	Beerenjoghurt	G	Götterspeise Tropic mit Vanillesosse	99 G
	Frischobst	Apfel	FR	Kiwi	FR	Birne	FR	Apfel	FR	Pflaume	FR

Erklärung der Kennzeichnung Allergene/dekl.pflichtige Stoffe s. 2. Seite

Die Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas und Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Nährwertberechnung pro Portion zur

Speisekarte für die Zeit vom 11.09.-15.09.2023

KW 37 V6	C&C	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgerichte	Gericht 1	Brennwert ki=1234 Kcal=295 Fett=5 ges.FS=1 KH=51 Zucker=6 EW=9 Salz=0	Brennwert ki=1702 Kcal=407 Fett=7 ges.FS=1 KH=71 Zucker=2 EW=13 Salz=4	Brennwert ki=882 Kcal=211 Fett=16 ges.FS=4 KH=1 Zucker=0 EW=14 Salz=0	Brennwert ki=1131 Kcal=270 Fett=12 ges.FS=5 KH=29 Zucker=4 EW=10 Salz=1	Brennwert ki=1132 Kcal=271 Fett=11 ges.FS=2 KH=36 Zucker=1 EW=3 Salz=1
	Gericht 2	Brennwert ki=610 Kcal=146 Fett=6 ges.FS=2 KH=7 Zucker=7 EW=15 Salz=1	Brennwert ki=1385 Kcal=331 Fett=24 ges.FS=1 KH=23 Zucker=1 EW=5 Salz=1	Brennwert ki=1546 Kcal=369 Fett=25 ges.FS=11 KH=25 Zucker=2 EW=10 Salz=1	Brennwert ki=2125 Kcal=508 Fett=16 ges.FS=5 KH=75 Zucker=2 EW=13 Salz=5	Brennwert ki=1782 Kcal=426 Fett=6 ges.FS=2 KH=77 Zucker=4 EW=15 Salz=5
	Gericht 3	Brennwert ki=686 Kcal=164 Fett=6 ges.FS=2 KH=9 Zucker=4 EW=14 Salz=0	Brennwert ki=690 Kcal=165 Fett=5 ges.FS=1 KH=5 Zucker=1 EW=23 Salz=1	Brennwert ki=1438 Kcal=344 Fett=23 ges.FS=8 KH=0 Zucker=0 EW=33 Salz=0	Brennwert ki=854 Kcal=204 Fett=6 ges.FS=0 KH=28 Zucker=0 EW=8 Salz=1	Brennwert ki=2017 Kcal=482 Fett=16 ges.FS=6 KH=54 Zucker=4 EW=28 Salz=4
	Gericht 4	Brennwert ki=1662 Kcal=397 Fett=8 ges.FS=2 KH=63 Zucker=8 EW=17 Salz=7	Brennwert ki=391 Kcal=93 Fett=3 ges.FS=1 KH=5 Zucker=3 EW=10 Salz=0	Brennwert ki=2125 Kcal=508 Fett=34 ges.FS=2 KH=34 Zucker=3 EW=14 Salz=2	Brennwert ki=806 Kcal=193 Fett=8 ges.FS=2 KH=5 Zucker=2 EW=24 Salz=0	Brennwert ki=1147 Kcal=274 Fett=14 ges.FS=7 KH=23 Zucker=3 EW=14 Salz=0
	Gericht 5	Brennwert ki=1670 Kcal=399 Fett=19 ges.FS=1 KH=28 Zucker=1 EW=28 Salz=0	Brennwert ki=548 Kcal=131 Fett=8 ges.FS=1 KH=3 Zucker=2 EW=12 Salz=0	Brennwert ki=812 Kcal=194 Fett=12 ges.FS=3 KH=5 Zucker=1 EW=15 Salz=0	Brennwert ki=574 Kcal=0 Fett=6 ges.FS=3 KH=7 Zucker=4 EW=13 Salz=0	Brennwert ki=1367 Kcal=274 Fett=21 ges.FS=1 KH=22 Zucker=8 EW=11 Salz=1
Beilagen	Salat	Brennwert ki=225 Kcal=54 Fett=2 ges.FS=0 KH=8 Zucker=8 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=116 Kcal=28 Fett=1 ges.FS=0 KH=3 Zucker=3 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=158 Kcal=38 Fett=3 ges.FS=0 KH=2 Zucker=1 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=107 Kcal=26 Fett=2 ges.FS=0 KH=2 Zucker=1 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=416 Kcal=100 Fett=10 ges.FS=1 KH=1 Zucker=1 EW=1 Salz=0
	Gemüse	Brennwert ki=187 Kcal=45 Fett=2 ges.FS=1 KH=5 Zucker=0 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=341 Kcal=81 Fett=1 ges.FS=0 KH=8 Zucker=5 EW=6 Salz=0	Brennwert ki=280 Kcal=67 Fett=3 ges.FS=1 KH=7 Zucker=3 EW=2 Salz=0	Brennwert ki=231 Kcal=55 Fett=2 ges.FS=0 KH=8 Zucker=2 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=187 Kcal=45 Fett=2 ges.FS=1 KH=5 Zucker=0 EW=3 Salz=0
	Rohkost	Brennwert ki=28 Kcal=7 Fett=0 ges.FS=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=16 Kcal=4 Fett=0 ges.FS=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=57 Kcal=14 Fett=0 ges.FS=0 KH=2 Zucker=0 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=33 Kcal=8 Fett=0 ges.FS=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=56 Kcal=13 Fett=0 ges.FS=0 KH=3 Zucker=3 EW=0 Salz=0
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=1103 Kcal=264 Fett=2 ges.FS=0 KH=51 Zucker=0 EW=9 Salz=4	Brennwert ki=644 Kcal=154 Fett=4 ges.FS=2 KH=24 Zucker=2 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=1120 Kcal=268 Fett=2 ges.FS=0 KH=52 Zucker=0 EW=9 Salz=4	Brennwert ki=1092 Kcal=261 Fett=2 ges.FS=0 KH=51 Zucker=0 EW=9 Salz=4
	Beilage 2	Brennwert ki=856 Kcal=204 Fett=2 ges.FS=0 KH=42 Zucker=0 EW=5 Salz=0	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=802 Kcal=192 Fett=1 ges.FS=0 KH=39 Zucker=0 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=728 Kcal=174 Fett=3 ges.FS=1 KH=33 Zucker=2 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2
	Beilage 3	Brennwert ki=978 Kcal=234 Fett=3 ges.FS=0 KH=43 Zucker=0 EW=7 Salz=5	Brennwert ki=872 Kcal=208 Fett=1 ges.FS=0 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=916 Kcal=219 Fett=4 ges.FS=1 KH=38 Zucker=2 EW=8 Salz=1	Brennwert ki=1067 Kcal=255 Fett=10 ges.FS=0 KH=35 Zucker=0 EW=4 Salz=2	Brennwert ki=836 Kcal=200 Fett=2 ges.FS=0 KH=40 Zucker=1 EW=4 Salz=0
Dessert	Dessert	Brennwert ki=176 Kcal=42 Fett=0 ges.FS=0 KH=9 Zucker=9 EW=1 Salz=2	Brennwert ki=385 Kcal=92 Fett=7 ges.FS=0 KH=5 Zucker=0 EW=2 Salz=0	Brennwert ki=218 Kcal=52 Fett=0 ges.FS=0 KH=12 Zucker=11 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=318 Kcal=76 Fett=3 ges.FS=2 KH=10 Zucker=9 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=209 Kcal=50 Fett=1 ges.FS=0 KH=8 Zucker=4 EW=3 Salz=0
	Frischobst	Brennwert ki=278 Kcal=66 Fett=0 ges.FS=0 KH=16 Zucker=15 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=196 Kcal=47 Fett=1 ges.FS=0 KH=9 Zucker=9 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=303 Kcal=72 Fett=0 ges.FS=0 KH=16 Zucker=13 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=278 Kcal=66 Fett=0 ges.FS=0 KH=16 Zucker=15 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=157 Kcal=38 Fett=0 ges.FS=0 KH=8 Zucker=7 EW=1 Salz=0

A = Gluten	A6 = Kamut	G = Milch
A1 = Weizen	B = Krebstiere	H = Schalenfrüchte
A2 = Roggen	C = Eier	H1 = Mandel
A3 = Gerste	D = Fisch	H2 = Haselnuss
A4 = Hafer	E = Erdnuss	H3 = Walnuss
A5 = Dinkel	F = Soja	H4 = Cashewnuss

H5 = Pecanuss	M = Senf
H6 = Paranuss	N = Sesam
H7 = Pistazie	O = Sulfite
H8 = Macadamianuss	P = Lupinen
H9 = Queenslandnuss	R = Weichtiere
L = Sellerie	Fr=Allergiefrei

M = Senf	1 = mit Farbstoff
N = Sesam	2 = mit Konservierungsstoff
O = Sulfite	3 = mit Antioxidationsmittel
P = Lupinen	4 = mit Geschmacksverstärker
R = Weichtiere	5 = geschwefelt
Fr=Allergiefrei	6= geschwärt

7 = gewachst	13 = koffeinhaltig	16 = chininhaltig
8 = mit Phosphat	14 = mit Milcheiweiß	17 = taurinhaltig
9 = mit Süßungsmittel	15 = jodhaltig	18 = kann

10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle
11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12 = unter Schutzatmosphäre verpackt
99 = frei von deklarationspfl. Stoffen

16 = chininhaltig
17 = taurinhaltig
18 = kann

10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle
11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12 = unter Schutzatmosphäre verpackt
99 = frei von deklarationspfl. Stoffen

16 = chininhaltig
17 = taurinhaltig
18 = kann