



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	A1	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 Dillsenfosse	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	3,4,8 A,F A1
Beilagen	Salat	Möhrensalat	3,5 O	Chinakohl-Mandarinensalat mit Joghurt-Kräuter dressing	3,5 G,O	Eichblattsalat mit Blattsalate-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	Erbsen 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 ges.FS=1 Fett=5 KH=51 Zucker=6 EW=9 Salz=0	Brennwert ki=1702 Kcal=407 ges.FS=1 Fett=7 KH=71 Zucker=2 EW=13 Salz=4	Brennwert ki=882 Kcal=211 ges.FS=4 Fett=16 KH=1 Zucker=0 EW=14 Salz=0	Brennwert ki=1131 Kcal=270 ges.FS=5 Fett=12 KH=29 Zucker=4 EW=10 Salz=1	Brennwert ki=1132 Kcal=271 ges.FS=2 Fett=11 KH=36 Zucker=1 EW=3 Salz=1
	Gericht 2	Brennwert ki=610 Kcal=146 ges.FS=2 Fett=6 KH=7 Zucker=7 EW=15 Salz=1	Brennwert ki=1385 Kcal=331 ges.FS=1 Fett=24 KH=23 Zucker=1 EW=5 Salz=1	Brennwert ki=1546 Kcal=369 ges.FS=11 Fett=25 KH=25 Zucker=2 EW=10 Salz=1	Brennwert ki=2125 Kcal=508 ges.FS=5 Fett=16 KH=75 Zucker=2 EW=13 Salz=5	Brennwert ki=1782 Kcal=426 ges.FS=2 Fett=6 KH=77 Zucker=4 EW=15 Salz=5
	Gericht 3	Brennwert ki=686 Kcal=164 ges.FS=2 Fett=6 KH=9 Zucker=4 EW=14 Salz=0	Brennwert ki=690 Kcal=165 ges.FS=1 Fett=5 KH=5 Zucker=1 EW=23 Salz=1	Brennwert ki=1438 Kcal=344 ges.FS=8 Fett=23 KH=0 Zucker=0 EW=33 Salz=0	Brennwert ki=854 Kcal=204 ges.FS=0 Fett=6 KH=28 Zucker=0 EW=8 Salz=1	Brennwert ki=2017 Kcal=482 ges.FS=6 Fett=16 KH=54 Zucker=4 EW=28 Salz=4
	Gericht 4	Brennwert ki=1662 Kcal=397 ges.FS=2 Fett=8 KH=63 Zucker=8 EW=17 Salz=7	Brennwert ki=391 Kcal=93 ges.FS=1 Fett=3 KH=5 Zucker=3 EW=10 Salz=0	Brennwert ki=2125 Kcal=508 ges.FS=2 Fett=34 KH=34 Zucker=3 EW=14 Salz=2	Brennwert ki=806 Kcal=193 ges.FS=2 Fett=8 KH=5 Zucker=2 EW=24 Salz=0	Brennwert ki=1147 Kcal=274 ges.FS=7 Fett=14 KH=23 Zucker=3 EW=14 Salz=0
	Gericht 5	Brennwert ki=1670 Kcal=399 ges.FS=1 Fett=19 KH=28 Zucker=1 EW=28 Salz=0	Brennwert ki=548 Kcal=131 ges.FS=1 Fett=8 KH=3 Zucker=2 EW=12 Salz=0	Brennwert ki=812 Kcal=194 ges.FS=3 Fett=12 KH=5 Zucker=1 EW=15 Salz=0	Brennwert ki=574 Kcal=0 ges.FS=3 Fett=6 KH=7 Zucker=4 EW=13 Salz=0	Brennwert ki=1367 Kcal=274 ges.FS=1 Fett=21 KH=22 Zucker=8 EW=11 Salz=1
Beilagen	Salat	Brennwert ki=225 Kcal=54 ges.FS=0 Fett=2 KH=8 Zucker=8 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=116 Kcal=28 ges.FS=0 Fett=1 KH=3 Zucker=3 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=158 Kcal=38 ges.FS=0 Fett=3 KH=2 Zucker=1 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=107 Kcal=26 ges.FS=0 Fett=2 KH=2 Zucker=1 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=416 Kcal=100 ges.FS=1 Fett=10 KH=1 Zucker=1 EW=1 Salz=0
	Gemüse	Brennwert ki=187 Kcal=45 ges.FS=1 Fett=2 KH=5 Zucker=0 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=341 Kcal=81 ges.FS=0 Fett=1 KH=8 Zucker=5 EW=6 Salz=0	Brennwert ki=280 Kcal=67 ges.FS=1 Fett=3 KH=7 Zucker=3 EW=2 Salz=0	Brennwert ki=231 Kcal=55 ges.FS=0 Fett=2 KH=8 Zucker=2 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=187 Kcal=45 ges.FS=1 Fett=2 KH=5 Zucker=0 EW=3 Salz=0
	Rohkost	Brennwert ki=28 Kcal=7 ges.FS=0 Fett=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=16 Kcal=4 ges.FS=0 Fett=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=57 Kcal=14 ges.FS=0 Fett=0 KH=2 Zucker=0 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=33 Kcal=8 ges.FS=0 Fett=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=56 Kcal=13 ges.FS=0 Fett=0 KH=3 Zucker=3 EW=0 Salz=0
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Brennwert ki=487 Kcal=116 ges.FS=0 Fett=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=1103 Kcal=264 ges.FS=0 Fett=2 KH=51 Zucker=0 EW=9 Salz=4	Brennwert ki=644 Kcal=154 ges.FS=2 Fett=4 KH=24 Zucker=2 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=1120 Kcal=268 ges.FS=0 Fett=2 KH=52 Zucker=0 EW=9 Salz=4	Brennwert ki=1092 Kcal=261 ges.FS=0 Fett=2 KH=51 Zucker=0 EW=9 Salz=4
	Beilage 2	Brennwert ki=856 Kcal=204 ges.FS=0 Fett=2 KH=42 Zucker=0 EW=5 Salz=0	Brennwert ki=487 Kcal=116 ges.FS=0 Fett=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=802 Kcal=192 ges.FS=0 Fett=1 KH=39 Zucker=0 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=728 Kcal=174 ges.FS=1 Fett=3 KH=33 Zucker=2 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=487 Kcal=116 ges.FS=0 Fett=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2
	Beilage 3	Brennwert ki=978 Kcal=234 ges.FS=0 Fett=3 KH=43 Zucker=0 EW=7 Salz=5	Brennwert ki=872 Kcal=208 ges.FS=0 Fett=1 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=916 Kcal=219 ges.FS=1 Fett=4 KH=38 Zucker=2 EW=8 Salz=1	Brennwert ki=1067 Kcal=255 ges.FS=0 Fett=10 KH=35 Zucker=0 EW=4 Salz=2	Brennwert ki=836 Kcal=200 ges.FS=0 Fett=2 KH=40 Zucker=1 EW=4 Salz=0
Dessert	Dessert	Brennwert ki=176 Kcal=42 ges.FS=0 Fett=0 KH=9 Zucker=9 EW=1 Salz=2	Brennwert ki=385 Kcal=92 ges.FS=0 Fett=7 KH=5 Zucker=0 EW=2 Salz=0	Brennwert ki=218 Kcal=52 ges.FS=0 Fett=0 KH=12 Zucker=11 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=318 Kcal=76 ges.FS=2 Fett=3 KH=10 Zucker=9 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=209 Kcal=50 ges.FS=0 Fett=1 KH=8 Zucker=4 EW=3 Salz=0
	Frischobst	Brennwert ki=278 Kcal=66 ges.FS=0 Fett=0 KH=16 Zucker=15 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=196 Kcal=47 ges.FS=0 Fett=1 KH=9 Zucker=9 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=303 Kcal=72 ges.FS=0 Fett=0 KH=16 Zucker=13 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=278 Kcal=66 ges.FS=0 Fett=0 KH=16 Zucker=15 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=157 Kcal=38 ges.FS=0 Fett=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	H6 = Paranuss	H7 = Pistazie
H8 = Macadamianuss	H9 = Queenslandnuss	L = Sellerie

M = Senf	N = Sesam	O = Sulfite
P = Lupinen	R = Weichtiere	Fr=Allergiefrei

1 = mit Farbstoff	2 = mit Konservierungsstoff	3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker	5 = geschwefelt	6 = geschwärzt

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		