



Speisekarte für die Zeit vom 25.09.-29.09.2023



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 39 V2	C&C	Montag	ZusSt/ Allerg.	Dienstag	ZusSt/ Allerg.	Mittwoch	ZusSt/ Allerg.	Donnerstag	ZusSt/ Allerg.	Freitag	ZusSt/ Allerg.
Hauptgerichte	Gericht 1	Kartoffel-Spinatgratin	C,G	Fusilli mit Bärlauch-Sahnesosse	A,G A1	Erbensuppe mit Brotcroutons	A,L A1	Vollkornspaghetti mit Tomaten-Mozzarella-Sosse	A,G A1	Pellkartoffeln mit Schnittlauchquark	G
	Gericht 2	Gemüsecurry mit Süßkartoffeln	G	Gemüseragout	A,F,G,L A1	Geflügelfrikadelle mit Geflügelsosse	A,G,L A1,A3	Vegetarischer Burger mit Sauerrahmdip	A,G,L,N A1,A5	Linzenbratung mit Kräuterquark	2,3,5 A,C,G,L, O A1
	Gericht 3	Geflügel-Köttbullar in Rahmsosse	A,C,G,L M A1,A3	Makkaroni-Gratin (Tomaten, Erbsen, Möhren)	A,C,F,G,L M,N,P A1	Geflügelklopse in Indischer Sosse	A,C,G,H,L M A1	Broccoli-Nuggets mit Apfel-Currysosse	A,C,F,G,L A1,A3	Putenbratwurst mit Currysosse	1,3,13
	Gericht 4	Spaghetti mit Rinder-Bolognese	A,L A1 2,3	Hähnchenbrust in Paprika-Sahnesosse	A,G,L A1	Rindergeschnetzeltes mit Gewürzgerken	G 9	Putenbrustbraten in Sosse	A,G,L A1,A3	Steckrübeneintopf mit Kasseler	2,3,8 G,L W
	Gericht 5	Seelachs in Maispanade mit Mayonaisedip	C,D,G,M A6 1,5	Schweinegoulasch mit creme fraiche	A,G A1 W	Fischfrikadelle mit Zitronenmayonnaise	A,C,D,G, M A1,A6	Schweinefrikadelle mit Zwiebelsosse	A,C A1,A3 W	Penne mit Tomaten-Thunfischsosse	A,D A1 3,5
Beilagen	Salat	Eisberg-Möhrensalat mit Kräuter-Balsamicodressing	M,O	Krautsalat	O 3,5	Endiviensalat mit Kartoffeldressing	G,L,O 3,5	Kohlrabi-Gurkensalat	G	Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter dressing	G,O
	Gemüse	Leipziger Allerlei	A,G A1	Erbsen und Möhren		Paprika-Broccoli-Gemüse		Wirsinggemüse	G	Balkangemüse	L
	Rohkost	Kohlrabi	FR	Gurken	FR	Kirschtomate	FR	Radieschen	FR	Möhren	FR
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Vollkornreis	FR	Reis	FR	Kartoffeln	FR	Kartoffelspalten	A A1	Reis	FR
	Beilage 2	Kartoffeln	FR	Fusilli	A A1	Brötchen	A A1	Kartoffelpüree	G	Brötchen	A A1
	Beilage 3	Spaghetti	A A1	Salzkartoffeln	FR	Cous-Cous	A,L A1	Vollkornspaghetti	A A1	Kartoffel-Knusperpüree	A,G A3
Dessert	Dessert	Bananen-Quark	G 99	Müslriegel	A,E,G A1,A3,A4 99	Erdbeeryoghurt	G 99	Kirschquarkspeise	G 99	Stracciatellakuchen	A,C 1
	Frischobst	Kiwi	FR	Apfel	FR	Clementine	FR	Birne	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 25.09.-29.09.2023

KW 39 V2	C&C	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgerichte	Gericht 1	Brennwert ki=1192 Kcal=285 Fett=11 ges.FS=5 KH=31 Zucker=3 EW=13 Salz=1	Brennwert ki=2090 Kcal=499 Fett=16 ges.FS=5 KH=74 Zucker=2 EW=13 Salz=5	Brennwert ki=1074 Kcal=257 Fett=6 ges.FS=3 KH=40 Zucker=4 EW=10 Salz=1	Brennwert ki=1783 Kcal=426 Fett=12 ges.FS=5 KH=57 Zucker=5 EW=20 Salz=4	Brennwert ki=1257 Kcal=300 Fett=0 ges.FS=0 KH=59 Zucker=3 EW=14 Salz=0
	Gericht 2	Brennwert ki=909 Kcal=217 Fett=13 ges.FS=2 KH=21 Zucker=5 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=484 Kcal=116 Fett=8 ges.FS=2 KH=6 Zucker=5 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=833 Kcal=199 Fett=10 ges.FS=0 KH=13 Zucker=1 EW=13 Salz=2	Brennwert ki=1469 Kcal=351 Fett=13 ges.FS=1 KH=47 Zucker=1 EW=9 Salz=1	Brennwert ki=606 Kcal=145 Fett=2 ges.FS=1 KH=22 Zucker=3 EW=10 Salz=0
	Gericht 3	Brennwert ki=1013 Kcal=242 Fett=16 ges.FS=5 KH=12 Zucker=2 EW=11 Salz=2	Brennwert ki=1497 Kcal=358 Fett=14 ges.FS=4 KH=42 Zucker=5 EW=13 Salz=0	Brennwert ki=1020 Kcal=244 Fett=17 ges.FS=0 KH=15 Zucker=2 EW=8 Salz=2	Brennwert ki=804 Kcal=192 Fett=7 ges.FS=1 KH=21 Zucker=3 EW=7 Salz=0	Brennwert ki=1008 Kcal=241 Fett=16 ges.FS=0 KH=9 Zucker=5 EW=13 Salz=3
	Gericht 4	Brennwert ki=1662 Kcal=397 Fett=8 ges.FS=2 KH=63 Zucker=8 EW=17 Salz=7	Brennwert ki=733 Kcal=175 Fett=5 ges.FS=2 KH=8 Zucker=2 EW=23 Salz=1	Brennwert ki=511 Kcal=122 Fett=6 ges.FS=1 KH=2 Zucker=2 EW=15 Salz=0	Brennwert ki=588 Kcal=140 Fett=5 ges.FS=0 KH=5 Zucker=1 EW=17 Salz=0	Brennwert ki=1295 Kcal=310 Fett=17 ges.FS=4 KH=24 Zucker=3 EW=14 Salz=1
	Gericht 5	Brennwert ki=1125 Kcal=269 Fett=18 ges.FS=1 KH=13 Zucker=1 EW=12 Salz=1	Brennwert ki=390 Kcal=93 Fett=7 ges.FS=1 KH=5 Zucker=2 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=954 Kcal=228 Fett=12 ges.FS=1 KH=19 Zucker=1 EW=10 Salz=1	Brennwert ki=1384 Kcal=0 Fett=23 ges.FS=9 KH=15 Zucker=2 EW=13 Salz=2	Brennwert ki=1705 Kcal=310 Fett=6 ges.FS=0 KH=71 Zucker=2 EW=14 Salz=5
Beilagen	Salat	Brennwert ki=270 Kcal=65 Fett=6 ges.FS=0 KH=2 Zucker=2 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=226 Kcal=54 Fett=4 ges.FS=0 KH=4 Zucker=2 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=107 Kcal=26 Fett=2 ges.FS=0 KH=2 Zucker=1 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=156 Kcal=37 Fett=2 ges.FS=0 KH=3 Zucker=2 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=92 Kcal=22 Fett=1 ges.FS=0 KH=2 Zucker=2 EW=1 Salz=0
	Gemüse	Brennwert ki=1467 Kcal=351 Fett=2 ges.FS=0 KH=58 Zucker=0 EW=23 Salz=0	Brennwert ki=269 Kcal=64 Fett=2 ges.FS=0 KH=9 Zucker=0 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=212 Kcal=51 Fett=2 ges.FS=0 KH=4 Zucker=2 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=280 Kcal=67 Fett=3 ges.FS=1 KH=7 Zucker=1 EW=2 Salz=0	Brennwert ki=344 Kcal=82 Fett=4 ges.FS=1 KH=8 Zucker=2 EW=2 Salz=0
	Rohkost	Brennwert ki=57 Kcal=14 Fett=0 ges.FS=0 KH=2 Zucker=0 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=16 Kcal=4 Fett=0 ges.FS=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=28 Kcal=7 Fett=0 ges.FS=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=13 Kcal=3 Fett=0 ges.FS=0 KH=0 Zucker=0 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=856 Kcal=204 Fett=2 ges.FS=0 KH=42 Zucker=0 EW=5 Salz=0	Brennwert ki=872 Kcal=208 Fett=1 ges.FS=0 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=1067 Kcal=255 Fett=10 ges.FS=0 KH=35 Zucker=0 EW=4 Salz=2	Brennwert ki=872 Kcal=208 Fett=1 ges.FS=0 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1
	Beilage 2	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=1092 Kcal=261 Fett=2 ges.FS=0 KH=51 Zucker=0 EW=9 Salz=4	Brennwert ki=759 Kcal=181 Fett=1 ges.FS=0 KH=35 Zucker=2 EW=6 Salz=1	Brennwert ki=644 Kcal=154 Fett=4 ges.FS=2 KH=24 Zucker=2 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=759 Kcal=181 Fett=1 ges.FS=0 KH=35 Zucker=2 EW=6 Salz=1
	Beilage 3	Brennwert ki=978 Kcal=234 Fett=3 ges.FS=0 KH=43 Zucker=0 EW=7 Salz=5	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=1148 Kcal=274 Fett=6 ges.FS=1 KH=43 Zucker=2 EW=8 Salz=0	Brennwert ki=945 Kcal=226 Fett=3 ges.FS=0 KH=41 Zucker=0 EW=9 Salz=3	Brennwert ki=701 Kcal=168 Fett=4 ges.FS=2 KH=27 Zucker=2 EW=5 Salz=1
Dessert	Dessert	Brennwert ki=336 Kcal=80 Fett=3 ges.FS=2 KH=8 Zucker=8 EW=5 Salz=0	Brennwert ki=468 Kcal=112 Fett=4 ges.FS=2 KH=15 Zucker=6 EW=2 Salz=0	Brennwert ki=327 Kcal=78 Fett=2 ges.FS=1 KH=12 Zucker=10 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=313 Kcal=75 Fett=1 ges.FS=1 KH=9 Zucker=9 EW=6 Salz=0	Brennwert ki=614 Kcal=147 Fett=7 ges.FS=0 KH=18 Zucker=0 EW=2 Salz=0
	Frischobst	Brennwert ki=196 Kcal=47 Fett=1 ges.FS=0 KH=9 Zucker=9 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=278 Kcal=66 Fett=0 ges.FS=0 KH=16 Zucker=15 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=178 Kcal=43 Fett=0 ges.FS=0 KH=9 Zucker=0 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=303 Kcal=72 Fett=0 ges.FS=0 KH=16 Zucker=13 EW=1 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	H5 = Pecanuss	M = Senf	1 = mit Farbstoff	7 = gewachst	13 = koffeinhaltig	16 = chininhaltig
A1 = Weizen	B = Krebstiere	H = Schalenfrüchte	H6 = Paranuss	N = Sesam	2 = mit Konservierungsstoff	8 = mit Phosphat	14 = mit Milcheiweiß	17 = taurinhaltig
A2 = Roggen	C = Eier	H1 = Mandel	H7 = Pistazie	O = Sulfite	3 = mit Antioxidationsmittel	9 = mit Süßungsmittel	15 = jodhaltig	18 = kann
A3 = Gerste	D = Fisch	H2 = Haselnuss	H8 = Macadamianuss	P = Lupinen	4 = mit Geschmacksverstärker	10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle		
A4 = Hafer	E = Erdnuss	H3 = Walnuss	H9 = Queenslandnuss	R = Weichtiere	5 = geschwefelt	11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		
A5 = Dinkel	F = Soja	H4 = Cashewnuss	L = Sellerie	Fr=Allergiefrei	6 = geschwärzt	12 = unter Schutzatmosphäre verpackt	99 = frei von deklarationspfl. Stoffen	

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