

Speiseplan Schulen



Speiseplan vom 17.10.2022 bis 23.10.2022, 42. Kalenderwoche

Datum	Montag 17.10.2022	Dienstag 18.10.2022	Mittwoch 19.10.2022	Donnerstag 20.10.2022	Freitag 21.10.2022					
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Lammhacksteak mit Rosmarinsauce und Gemüsereis 589,6 kcal 2478,4 kJ 7,4 BE 24,4 g 14,7 g 88,7 g	"Piccata" von der Hähnchenbrust mit Tomatensauce dazu Butternudeln und Salat 472,3 kcal 1990,5 kJ 4,5 BE 47,7 g 4,9 g 57,3 g	Geflügelfrikadelle mit Champignon-Sauce dazu Erbsen-Möhrengemüse und Pommes Frites 972,1 kcal 4076,1 kJ 4,1 BE 33,7 g 62,7 g 68,3 g	Rotbarschfilet mit Zitronensauce dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 390,8 kcal 1636,6 kJ 2,8 BE 37 g 11,4 g 33,2 g	Putenbraten mit Estragonsauce dazu Bohnen und Gratinkartoffeln 656,4 kcal 2732,4 kJ 1,8 BE 54,7 g 31,9 g 31,2 g					
Zusatzstoffe	f, i, j, a	0,00 €	1, 3, 4, g, j, l, a, a1	0,00 €	1, 4, f, g, i, j, a, a1	0,00 €	1, 3, c, d, g, i, j, l, a	0,00 €	1, 4, c, f, g, i, j, a, a1	0,00 €
Portionsmenge										
C)Vegetarisch	Blattspinat-Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken 627,2 kcal 2609,5 kJ 1,7 BE 20,4 g 46,1 g 28,6 g	Vegetarischer weißer Bohneneintopf dazu ein Brötchen 328,8 kcal 1379,7 kJ 4,4 BE 16,8 g 2,6 g 53 g	Tortellini mit Gemüsebolognese und einen Salat 886,6 kcal 3717,8 kJ 5 BE 28,9 g 37,1 g 106,3 g	2 Kräuter-Kartoffeltaschen auf pikantem Ratatouillegemüse 342,8 kcal 1437,8 kJ 2,2 BE 6,3 g 22,9 g 27,3 g	Apfelpannkuchen mit Kirschquark 754,3 kcal 3154,2 kJ 7 BE 16,5 g 38,7 g 84,2 g					
Zusatzstoffe	1, 4, c, g, j, a, a1	0,00 €	1, 4, i, j, a, a1	0,00 €	1, 3, c, g, i, j, l, a, a1	0,00 €	g	0,00 €	c, g, a, a1	0,00 €
Portionsmenge										
Dessert	Erdbeer Joghurt im Becher 64 kcal 269 kJ 0,4 BE 3,1 g 3,5 g 4,6 g	Banane 17100 kcal 71640 kJ 320,4 BE 207 g 32,4 g 3850,2 g	Fruchtiger Apfelkompott 73,8 kcal 311,4 kJ 1,1 BE 0,5 g 0,1 g 16,2 g	Joghurt 47,5 kcal 198,8 kJ 0,4 BE 5,4 g 0,1 g 5,3 g	Frisches Obst 52 kcal 217 kJ 1 BE 0,3 g 0,4 g 11,4 g					
Zusatzstoffe	0,00 €	0,00 €	3	0,00 €	g	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	
T)Glutenfreies	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten					
Zusatzstoffe	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €					

Legende der Inhaltsstoffe

Energie (Kilokalorien)
Energie (Kilojoule)
Proteinheiten
Eiweiß (Protein)
Fett
Kohlenhydrate, resorbierbare

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - geschwefelt, 10 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 11 - coffeinhaltig, 12 - chininhaltig, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, n - enth. Weichtiere, m - enth. Lupinen, a - enth. Gluten, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Haselnuss, a6 - enth. Kamut, a7 - enth. Macadamianuss, a8 - enth. Mandeln, a9 - enth. Paranuss, a10 - enth. Pekannuss, a11 - enth. Pistazie

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Lebensmittel und deren Kennzeichnung der Allergene im Speiseplan die wir durch die Industrie erhalten, können Spuren von Allergenen Zutaten in all unseren Speisen nicht ausgeschlossen werden!

Komponenten vom Speiseplan können auf Grund höherer Gewalt abweichen !