

Speiseplan Schulen



Speiseplan vom 24.10.2022 bis 30.10.2022, 43. Kalenderwoche

Datum	Montag 24.10.2022		Dienstag 25.10.2022		Mittwoch 26.10.2022		Donnerstag 27.10.2022		Freitag 28.10.2022	
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Paniertes Putenschnitzel, dazu Schwarzwurzelgemüse in Rahm und Butterreis	1212,7 kcal 5066,6 kJ 11,2 BE 81,9 g 28,3 g 148,9 g	Geflügelbällchen in Tomatensauce mit Butternudeln, dazu einen Gurkensalat	829,2 kcal 3470,8 kJ 6 BE 58,9 g 33,1 g 72,8 g	Hähchenspieß mit Bratensauce Kaisergemüse dazu Butterkartoffeln	690,7 kcal 2890,2 kJ 4,6 BE 64,8 g 22,4 g 55 g	Paella mit einem kleinen gemischten Salat	486 kcal 2026,8 kJ 6,9 BE 12,6 g 10,5 g 83,2 g	Putenoberkeulenbraten mit Kroketten und Salat, Erdbeerquark	3675,4 kcal 15571,4 kJ 11,1 BE 120 g 89 g 589,2 g
Zusatzstoffe	1, 4, c, g, i, j, a, a1	0,00 €	1, 3, 4, 6, c, j, l, a, a1	0,00 €	1, 4, j, a, a1	0,00 €	1, 3, 5, b, c, d, g, j, l, n	0,00 €	1, 2, 3, 5, c, f, g, j, l, a	0,00 €
Portionsmenge										
C)Vegetarisch	Veg.Kartoffelsuppe mit Gemüswürfeln und Blatt Petersilie dazu 1 Brötchen	800,6 kcal 3329,5 kJ 10,4 BE 53 g 6,8 g 124,3 g	Couscous Gemüsepfanne mit Gemüse und Kichererbsen dazu Kräuterdipp	593,7 kcal 2477,9 kJ 6,8 BE 27,4 g 15,7 g 79,8 g	Hefe Klöße mit hausgemachter Vanillesauce	339,2 kcal 1432 kJ 4,7 BE 10,6 g 5,3 g 62,2 g	Gebackene Frühlingsrollen auf Chinagemüse mit Dampfreis	360,9 kcal 1524,8 kJ 5 BE 10,2 g 8,6 g 60 g	Gebackener Kartoffelauflauf mit Blumenkohl-Brokkoli	577 kcal 2393,5 kJ 1,9 BE 18,5 g 40 g 31,4 g
Zusatzstoffe	1, 4, i, j, a, a1	0,00 €	1, 3, 4, g, j, a, a1	0,00 €	1, c, g, i, a, a1	0,00 €	1, 2, f, j, a, a1	0,00 €	1, 4, c, g, j, a, a1	0,00 €
Portionsmenge										
Dessert	Wackel Pudding	447,5 kcal 1873,8 kJ 2,5 BE 12,3 g 31,2 g 29,9 g	Fruchtjoghurt Mango	123,8 kcal 517,5 kJ 1,5 BE 3,6 g 4 g 17,5 g	Stück Obst	46 kcal 192 kJ 0,8 BE 0,7 g 0,3 g 9 g	Schokoladenpudding	373,8 kcal 1566,3 kJ 3,2 BE 9,9 g 20 g 38,5 g	Milchstrudel	161,3 kcal 673,8 kJ 2,2 BE 4,9 g 3,6 g 26,7 g
Zusatzstoffe	1	0,00 €		0,00 €		0,00 €	g	0,00 €	1, c, g	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 !