

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 28.11.2022 bis 04.12.2022, 48. Kalenderwoche



Datum	Montag 28.11.2022		Dienstag 29.11.2022		Mittwoch 30.11.2022		Donnerstag 1.12.2022		Freitag 2.12.2022	
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Putengulasch mit provenzalischem Gemüse und Kartoffeln	557 kcal 2330,4 kJ 2,6 BE 39,8 g 29,8 g 31,4 g	Gebackene Hähnchenroulade mit asiatischer Sauce , Reis und Salat	708 kcal 2960,4 kJ 4,2 BE 60,3 g 29,1 g 49,5 g	Geflügelbällchen mit Brechbohnen und Kartoffelpüree	607,9 kcal 2533,9 kJ 3 BE 50,7 g 25,6 g 38,3 g	Seelachsfilet mit Remouladensoße und Kartoffeln	874,7 kcal 3652,3 kJ 3 BE 21,9 g 71,9 g 35,3 g	Rustikale Linsensuppe mit Geflügelbockwurst	575,7 kcal 2417,4 kJ 3,3 BE 27,5 g 31,9 g 40,8 g
Zusatzstoffe	0,00 €		1, 2, 3, c, g, i, j, l, a		0,00 €		1, 2, 4, f, j, a, a1		0,00 €	
Portionsmenge										
C)Vegetarisch	Butter Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße und einem Salat	388,1 kcal 1639,8 kJ 5,4 BE 11,9 g 7,2 g 67,6 g	Karottenröstling mit Reis und einer asiatischen Soße	245,7 kcal 1038,3 kJ 4,1 BE 4,8 g 3,5 g 48,1 g	Quarkkeulchen mit Vanillesoße	499,2 kcal 2103,2 kJ 5,9 BE 13,5 g 11,1 g 85,9 g	Tortellini Verdura mit Käsesoße und einem Salat	446 kcal 1866,4 kJ 1,4 BE 17,6 g 33,3 g 21,8 g	Backkäse mit einer Salatbeilage	121,4 kcal 509,4 kJ 0,8 BE 5,6 g 6,6 g 9,6 g
Zusatzstoffe	1, 3, 4, 5, c, g, j, l, a, a1		0,00 €		1, 2, c, g, i, a		0,00 €		1, 2, c, g, i, a, a1	
Portionsmenge										
Dessert	Stück Obst	46 kcal 192 kJ 0,8 BE 0,7 g 0,3 g 9 g	Schoko Dessert mit Sahne	682,5 kcal 2860 kJ 5,9 BE 5,3 g 42,3 g 70,8 g	Frisches Obst	17100 kcal 71640 kJ 320,4 BE 207 g 32,4 g 3850,2 g	Erdbeerjoghurt	64 kcal 269 kJ 0,4 BE 3,1 g 3,5 g 4,6 g	Milchreis	161,3 kcal 673,8 kJ 2,2 BE 4,9 g 3,6 g 26,7 g
Zusatzstoffe	0,00 €		g, a, a1		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 - koffeinhaltig, 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. Macadamanuss, 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 !