

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 22.05.2023 bis 28.05.2023, 21. Kalenderwoche



Datum	Montag 22.5.2023		Dienstag 23.5.2023		Mittwoch 24.5.2023		Donnerstag 25.5.2023		Freitag 26.5.2023	
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Gratinierter Ofenlasagne vom Rind mit hausgemachtem Krautsalat	684,5 kcal 2850,4 kJ 2,2 BE 23,2 g 42,6 g 50 g	Geflügel-Currywurst mit Pommes Frites	714,4 kcal 3003,2 kJ 4,7 BE 33,1 g 32,9 g 68,3 g	Steckrüben - Eintopf mit Rindfleischseinlage	239,8 kcal 1006,7 kJ 1,4 BE 16,9 g 11,4 g 17,1 g	Heringsstipp mit kleinen Butter-Kartoffeln	717,4 kcal 3001,1 kJ 4,1 BE 27,6 g 45,1 g 49,3 g	Deftiges Chili con carne mit Butterreis und kleinem Beilagen Salat	682,4 kcal 2870,5 kJ 6,9 BE 36,3 g 21,8 g 82,5 g
Zusatzstoffe	2, 10, c, f, g, i, j, a, a1		0,00 € 1, 2, 3, 4, 6, 10, f, g, i, j, a		0,00 € 1, 4, j, a, a1		0,00 € 1, 3, 5, c, g, j		0,00 € 1, 2, 3, 4, 5, c, f, g, j, l, a, a1	
Portionsmenge										
C)Vegetarisch	Vegetarische Gemüse Lasagne mit hausgemachtem Krautsalat	200,9 kcal 833,5 kJ 0,5 BE 2,3 g 15,8 g 10,6 g	Zwei Quarkkeulchen mit Rosinen mit Fruchtequark	624 kcal 2621,4 kJ 5,6 BE 19,6 g 23,8 g 82,3 g	Süße Milchnudeln mit Fruchtcocktail	1202,4 kcal 5077,7 kJ 12,2 BE 59,7 g 39,9 g 148,9 g	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Nudeln und Tomateneinlage, dazu ein Brötchen	327,3 kcal 1372,5 kJ 4,2 BE 15,8 g 6,5 g 50,3 g	Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesauce	129,1 kcal 541,5 kJ 1,5 BE 4,1 g 4,6 g 17,6 g
Zusatzstoffe	1, 2, 10, c, f, g, i, j, a, a1		0,00 € 1, 2, c, g, a, a1		0,00 € 1, i, a, a1		0,00 € 1, 4, c, i, j, a, a1		0,00 € 1, 2, c, g, i, a, a1	
Portionsmenge										
Dessert	Erdbeerquark	5,5 kcal 23 kJ 0 BE 0,9 g 0 g 0,3 g	Milchreis	161,3 kcal 673,8 kJ 2,2 BE 4,9 g 3,6 g 26,7 g	Fruchtjoghurt	123,8 kcal 517,5 kJ 1,5 BE 3,6 g 4 g 17,5 g	Banane	17100 kcal 71640 kJ 320,4 BE 207 g 32,4 g 3850,2 g	Milchstrudel	196,5 kcal 820,5 kJ 2,6 BE 5 g 5,4 g 31,3 g
Zusatzstoffe	0,00 €		0,00 € 1, c, g		0,00 €		0,00 €		0,00 € 1, g	
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 !