

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 18.09.2023 bis 24.09.2023, 38. Kalenderwoche



Datum	Montag 18.9.2023	Dienstag 19.9.2023	Mittwoch 20.9.2023	Donnerstag 21.9.2023	Freitag 22.9.2023
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Lammhacksteck "Hülshorst" mit Brechbohnen nund Salzkartoffeln 588,6 kcal 2462,2 kJ 3 BE 35,4 g 30,9 g 37,6 g	Indonesische Reispfanne "Nasi Goreng" 584 kcal 2444 kJ 5,6 BE 24,5 g 23,6 g 67,8 g	Gebackenes Putenschnitzel mit Pommes frites, Ketchup und Salat 1318,8 kcal 5525 kJ 5,3 BE 39,7 g 92,1 g 82 g	Seelachs "Frederica" in Sahne Sauce, mit Kartoffel und Salat 652,1 kcal 2725,7 kJ 3,3 BE 10,5 g 50 g 39,8 g	Rindfleischfrikadelle mit Bratenjus dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln 794,7 kcal 3322,1 kJ 3,5 BE 32,7 g 52,6 g 43,8 g
Zusatzstoffe	1, 4, f, i, j, a, a1	0,00 € f, j, a, a1	0,00 € 1, 2, 3, 5, c, g, j, l, a, a1	0,00 € 1, 3, 5, c, g, i, j, l, a	0,00 € 1, 4, c, f, i, j, a, a1
Portionsmenge					
C)Vegetarisch	Makkaroni mit Gemüsebolognese und einem Salat 462,3 kcal 1937,8 kJ 6,5 BE 16,6 g 8,3 g 78,6 g	Grünkohl Hanfburger mit Blumenkohl und Kartoffelgratin 627,8 kcal 2612,9 kJ 1,7 BE 17,7 g 43,4 g 38,6 g	2 gebackene Camembert mit Preiselbeeren, Baguettescheibe und einem Salat 706,3 kcal 2959,6 kJ 1,3 BE 27,8 g 59,6 g 15,7 g	Vegetarische Schupfnudel Pfanne "Gärtnerin Art" mit Buttergemüse 508 kcal 2128 kJ 7,2 BE 20 g 8,1 g 86,4 g	Vegetarische Kohlroulade mit Bratenjus dazu Dampf-Kartoffeln 323,6 kcal 1355,4 kJ 3,7 BE 15,5 g 8,4 g 44,7 g
Zusatzstoffe	1, 3, 5, c, g, i, j, l, a	0,00 € 1, 4, c, g, j, a, a1	0,00 € 1, 3, 5, c, g, j, l, a, a1	0,00 €	0,00 € c, f, a, a1
Portionsmenge					
Dessert	Birne 62,4 kcal 262,8 kJ 1,2 BE 0,6 g 0,4 g 14,9 g	Erdbeerquark 821,3 kcal 3442,5 kJ 4,3 BE 138,1 g 2,5 g 51,3 g	Fruchtjoghurt 1320 kcal 5500 kJ 6,6 BE 66 g 76 g 80 g	Frisches Obst	Milchstrudel 196,5 kcal 820,5 kJ 2,6 BE 5 g 5,4 g 31,3 g
Zusatzstoffe	0,00 €	0,00 €	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 !