

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 08.04.2024 bis 14.04.2024, 15. Kalenderwoche



Datum	Montag 8.4.2024	Dienstag 9.4.2024	Mittwoch 10.4.2024	Donnerstag 11.4.2024	Freitag 12.4.2024
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Rind, dazu ein Brötchen 374,1 kcal 1566,7 kJ 3,6 BE 22,7 g 11,4 g 43,3 g	Truthahnfrikadelle mit Pommes und Geflügelsauce, dazu einen Brechbohnsensalat 1251,8 kcal 5239,2 kJ 4,5 BE 61,3 g 88,1 g 53,8 g	Geflügelbratwurst mit Erbsen, Kartoffeln und Rahmsauce 619,2 kcal 2581,5 kJ 3,3 BE 21,8 g 41 g 39,8 g	Senfrostbaten mit Bratensauce, Kartoffelpüree und gemischtem Salat 575,3 kcal 2399,7 kJ 2,9 BE 44,1 g 28,4 g 34 g	Rindergeschnetzeltes "Mexiko" mit Bohnen, Paprika und Mais, dazu Reis 580,6 kcal 2443,4 kJ 4,8 BE 32,9 g 23,7 g 56,9 g
Zusatzstoffe	1, 4, j, a, a1	0,00 € 1, 3, 5, c, j, l	0,00 € 1, 4, f, g, i, j, a, a1	0,00 € 1, 3, f, i, j, l, a	0,00 € 2, f, i, j, a
Portionsmenge					
C)Vegetarisch	Couscous mit Gemüse und Kräuterdipp 2139,1 kcal 8965,1 kJ 23,7 BE 49,1 g 88,5 g 284,6 g	Karotten-Sellerie-Stampf mit Pastinaken-Steckrüben-Rösti 1157,6 kcal 4836,6 kJ 2,2 BE 65,3 g 88,2 g 26,2 g	Backkäse "Athena" mit Salatbeilage, Preiselbeeren und Baguette 753,1 kcal 3140,8 kJ 1,9 BE 8,2 g 71,1 g 19,9 g	Vegetarische Kohlroulade mit Kartoffelpüree und Bratensauce 450,7 kcal 1883,2 kJ 3,9 BE 18,3 g 20,4 g 46,8 g	Blumenkohl Käse Maultaschen mit Gemüsesauce und Tomatensalat 945,3 kcal 3952,3 kJ 0,6 BE 78,8 g 66,5 g 7,6 g
Zusatzstoffe	g	0,00 € 1, i	0,00 € 1, 3, g, j, l, a, a1, a2, a3	0,00 € 1, c, f, i, j, a, a1	0,00 € 1, 3, 4, 9, g, j, l, a, a1
Portionsmenge					
Dessert	Frisches Obst 62,4 kcal 262,8 kJ 1,2 BE 0,6 g 0,4 g 14,9 g	Griesdessert 73 kcal 306 kJ 1 BE 2,4 g 1,9 g 11,5 g	Fruchtjoghurt 66 kcal 275 kJ 0,3 BE 3,3 g 3,8 g 4 g	Aprikosen Mango Joghurt 64 kcal 269 kJ 0,4 BE 3,1 g 3,5 g 4,6 g	Banane
Zusatzstoffe	0,00 €	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)
Broteinheiten
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 !