

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 22.04.2024 bis 28.04.2024, 17. Kalenderwoche

Datum	Montag 22.4.2024		Dienstag 23.4.2024		Mittwoch 24.4.2024		Donnerstag 25.4.2024		Freitag 26.4.2024	
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Champignon und Gewürzgerken, dazu Kartoffelpüree	589,8 kcal 2461,6 kJ 2,9 BE 36,4 g 33,3 g 34,8 g	Rinderbolognese mit Höhrnchennudeln und Beilagensalat	280,1 kcal 1173 kJ 0,9 BE 23,4 g 15,2 g 12,1 g	Hähnchenbrustfilet "Piccata" mit Kroketten, Tomatensauce und Salat	936,7 kcal 3920,7 kJ 2,8 BE 45,5 g 60,9 g 50,6 g	Heringsstipp mit Kartoffeln	655,7 kcal 2744,7 kJ 3,1 BE 25,8 g 45 g 36,4 g	Putengeschnetzeltes "Provenzal" mit Reis	632,5 kcal 2661,4 kJ 4,1 BE 40,4 g 30,4 g 49,4 g
Zusatzstoffe	1, 5, f, g, i, j, a		0,00 € 1, 2, 3, 4, j, l, a, a1		0,00 € 1, 3, 4, 5, c, g, j, l, a, a1		0,00 € 1, 3, 5, c, g, j		0,00 €	
Portionsmenge										
C)Vegetarisch	Brokkoli-Nußescke mit Kartoffelpüree und Sahnesauce	392,8 kcal 1639 kJ 3,4 BE 11,6 g 19,5 g 40,7 g	Omelette mit Spinat-Käsefüllung dazu Kartoffeln und Knoblauchsauce	477 kcal 1991,4 kJ 3,9 BE 15,4 g 24,5 g 46,9 g	Gemüsefrikadelle mit Kroketten und Waldpilzsauce	420,5 kcal 1757,2 kJ 2,4 BE 12,1 g 19,7 g 46,4 g	Karotten-Hirse-Medaillon mit Rote-Beete-Kartoffelstamp und Knoblauchsauce	1330,5 kcal 5564,2 kJ 7 BE 73,7 g 76,9 g 83,8 g	Blattspinat Kartoffelauflauf	525,6 kcal 2186,8 kJ 1,6 BE 14,3 g 38,4 g 27,5 g
Zusatzstoffe	1, g, j, a, a1		0,00 € 1, 4, c, g, l, j		0,00 € c, g		0,00 € 1, 4, j		0,00 € 1, 4, c, g, j, a, a1	
Portionsmenge										
Dessert	Griesdessert	73 kcal 306 kJ 1 BE 2,4 g 1,9 g 11,5 g	Milchreis	161,3 kcal 673,8 kJ 2,2 BE 4,9 g 3,6 g 26,7 g	Frisches Obst	36,9 kcal 153 kJ 0,7 BE 0,7 g 0,1 g 8 g	Erdbeerquark	54,8 kcal 229,5 kJ 0,3 BE 9,2 g 0,2 g 3,4 g	Frisches Obst	
Zusatzstoffe	0,00 €		1, c, g		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)	kcal
Energie (Kilojoule)	kJ
Proteinheiten	BE
Eiweiß (Protein)	g
Fett	g
Kohlenhydrate, resorbierbare	g

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 !