

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 €	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	0,00 €
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 €	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)	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 !