

# Speiseplan Schulen



Speiseplan vom 29.04.2024 bis 05.05.2024, 18. Kalenderwoche

Datum	Montag 29.4.2024	Dienstag 30.4.2024	Mittwoch 1.5.2024	Donnerstag 2.5.2024	Freitag 3.5.2024
<b>B)Menü 2 ohne Schweinefleisch</b>	<b>Hühnereintopf mit Nudeln</b> 396,6 kcal 1665,7 kJ 4 BE 34,2 g 7 g 48,4 g	<b>Allgäuer Käsesuppe mit Rinderhack und Lauchgemüse dazu ein Brötchen</b> 923,7 kcal 3849,1 kJ 3,3 BE 58,2 g 61 g 38 g	<b>Tag der Arbeit</b>	<b>Geflügelbockwurst mit Nudelsalat und Senf</b> 1363,1 kcal 5723,7 kJ 5,2 BE 28,3 g 111,2 g 64,8 g	<b>Rindfleischfrikadelle mit Brechbohnen, Kartoffelpüree und Bratensauce</b> 502,6 kcal 2093,2 kJ 3,1 BE 26,1 g 24,2 g 39,9 g
Zusatzstoffe	1, 4, i, j, a, a1	0,00 € 1, 4, f, g, j, a, a1	0,00 €	0,00 € 1, 3, 5, c, j, a, a1	0,00 € 1, 4, f, j, a, a1
Portionsmenge					
<b>C)Vegetarisch</b>	<b>Kichererbsencurry "indisch" mit Reis</b> 449,9 kcal 1892,7 kJ 5,8 BE 12,5 g 13,6 g 65,6 g	<b>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</b> 977,3 kcal 4089 kJ 7,2 BE 20,3 g 39,2 g 137,3 g		<b>Gemüsemautaschen mit Gemüsestreifen in Brühe</b> 310,2 kcal 1302,4 kJ 4,4 BE 8 g 6,5 g 53,2 g	<b>Karottenröstling mit Brechbohnen, Kartoffeln und Bratensauce</b> 235,6 kcal 982,2 kJ 2,8 BE 7,2 g 4,8 g 35,7 g
Zusatzstoffe	3	0,00 € c, g, a, a1	0,00 €	0,00 € 1, 4, j, a, a1	0,00 € 1, 4, f, j, a, a1
Portionsmenge					
<b>Dessert</b>	<b>Vanille Dessert</b> 843,8 kcal 3543,8 kJ 3,7 BE 151,9 g 2,3 g 45 g	<b>Caramelpudding</b> 373,8 kcal 1566,3 kJ 3,2 BE 9,9 g 20 g 38,5 g		<b>Frisches Obst</b> 52 kcal 217 kJ 1 BE 0,3 g 0,4 g 11,4 g	<b>Apfelmus</b> 59,4 kcal 249,3 kJ 1,1 BE 0,2 g 0,3 g 13,7 g
Zusatzstoffe	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
<b>T)Glutenfreies</b>	<b>Gluten</b>	<b>Gluten</b>		<b>Gluten</b>	<b>Gluten</b>
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 !**