

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 03.06.2024 bis 09.06.2024, 23. Kalenderwoche



Datum	Montag 3.6.2024		Dienstag 4.6.2024		Mittwoch 5.6.2024		Donnerstag 6.6.2024		Freitag 7.6.2024	
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Rindfleischlasagne mit Krautsalat	1055 kcal 4400,9 kJ 2,2 BE 23,6 g 84,2 g 50,3 g	Rindfleischrikadelle mit Kartoffelsalat und Senf	368,3 kcal 1543,8 kJ 2,3 BE 21,6 g 18,6 g 27,8 g	Geflügelfrikadelle mit Champignonsauce und Röstiecken	721,7 kcal 3019,4 kJ 2,2 BE 27,8 g 56,4 g 26,7 g	Seelachsfilet "Frederica" mit Kroketten und Gurkensalat in Sahnesauce	504,4 kcal 2110,4 kJ 2,4 BE 20,3 g 25,7 g 45,9 g	Rinderbolognese mit Gabelspaghetti und Hartkäse	757,1 kcal 3196,6 kJ 7,9 BE 44,3 g 18,6 g 100,8 g
Zusatzstoffe	2, 10, c, f, g, i, j, a, a1		0,00 €		1, 4, f, g, i, j, a, a1		0,00 €		1, 3, 5, c, g, j, l	
Portionsmenge										
C)Vegetarisch	Vegetarische Lasagne mit Krautsalat	1608 kcal 6721 kJ 0,4 BE 112,7 g 125,2 g 8,1 g	Maultaschen in Gemüsebouillion	310,2 kcal 1302,4 kJ 4,4 BE 8 g 6,5 g 53,2 g	Zwei Eierpannekuchen gefüllt mit Hirtenkäse und Spinat, gemischter Salat	977,4 kcal 4091 kJ 8,2 BE 35,4 g 48,8 g 98,6 g	Milchreis "kalt" mit Fruchtcocktail	485,3 kcal 2046,8 kJ 4 BE 15 g 17,7 g 66,1 g	Tortellinauflauf mit Ratatouillegemüse	510,2 kcal 2146,6 kJ 1,5 BE 14,2 g 35,1 g 34,4 g
Zusatzstoffe	2, 10, c, f, j		0,00 €		1, 4, j, a, a1		0,00 €		1, i	
Portionsmenge										
Dessert	Frisches Obst	52 kcal 217 kJ 1 BE 0,3 g 0,4 g 11,4 g	Fruchtkörbchen	80 kcal 336,3 kJ 0,5 BE 3,9 g 4,3 g 5,7 g	Frisches Obst	52 kcal 217 kJ 1 BE 0,3 g 0,4 g 11,4 g	Fruchtjoghurt	64 kcal 269 kJ 0,4 BE 3,1 g 3,5 g 4,6 g	Vanillequark	56,3 kcal 236,3 kJ 0,2 BE 10,1 g 0,2 g 3 g
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)
- 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 !