Speiseplan Schulen



Speiseplan vom 24.06.2024 bis 30.06.2024, 26. Kalenderwoche

Datum	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menülinie	24.6.2024		25.6.2024		26.6.2024		27.6.2024		28.6.2024	
		577,1 kcal 2406,8 kJ		666,1 kcal 2778,7 kJ		347,2 kcal 1458,4 kJ		1617,5 kcal 6790,8 kJ		523,1 kcal 2187,7 kJ
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Geflügelbratwurst mit Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree	2,9 BE 20,4 g 38,8 g 34,3 g	Allgäuer Käsesuppe mit Rinderhack und Lauchgemüse dazu ein Brötchen	2,9 BE 40,6 g 40,2 g 37,8 g	Hühnereintopf mit Nudeln	3,2 BE 31,9 g 6,6 g 39,3 g	Geflügelbockwurst mit Nudelsalat und Senf	5,6 BE 32 g 136 g 69,8 g	Brechbohnen, Kroketten	2,3 BE 24,9 g 24 g 46,3 g
Zusatzstoffe	1, 4, a, f, g, i, j	0,00€	1, 4, a, f, g, j	0,00€	1, 4, a, i, j	0,00 €	1, 3, 5, a, c, g, j	0,00 €	1, 4, a, c, f, g, j	0,00€
Portionsmenge										
C)Vegetarisch	Hausgemachter Eiersalat mit einer Ofenfrischen Laugenstange	1066 kcal 4462,1 kJ 7,1 BE 31,6 g 67,1 g 85,1 g	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	977,3 kcal 4089 kJ 7,2 BE 20,3 g 39,2 g 137,3 g	Gefülltes Eieromelette mit Pilzen und Zwiebelsauce	546,9 kcal 2291,3 kJ 0,2 BE 33,8 g 45,2 g 2,7 g	Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe	310,2 kcal 1302,4 kJ 4,4 BE 8 g 6,5 g 53,2 g	Karottenröstling mit Brechbohnen, Kartoffeln	235,6 kcal 982,2 kJ 2,8 BE 7,2 g 4,8 g 35,7 g
Zusatzstoffe	1, 3, 5, c, g, j	0,00 € a, c, g		0,00 €		0,00 €	1, 4, a, j	0,00 €	1, 4, a, f, j	0,00€
Portionsmenge										
Dessert	Frisches Obst	62,4 kcal 262,8 kJ 1,2 BE 0,6 g 0,4 g 14,9 g	Caramelpudding	447,5 kcal 1873,8 kJ 2,5 BE 12,3 g 31,2 g 29,9 g	Frisches Obst	53,2 kcal 224 kJ 1 BE 0,8 g 0,3 g 11,6 g	Schoko Vanille Strudel	299 kcal 1253 kJ 2,6 BE 7,9 g 16 g 30,8 g	Griesdessert	73 kcal 306 kJ 1 BE 2,4 g 1,9 g 11,5 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)
 kcal

 Energie (Kilojoule)
 kJ

 Broteinheiten
 BE

 Eiweiß (Protein)
 g

 Fett
 g

 Kohlenhydrate, resorbierbare
 g

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Lebensmittel und deren Kennzeichnung der Allergene im Speisenplan 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!

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt , 9 - geschwefelt, - mit Schwein oder tier. Fett, - z. T. fein zerkleinertes Fleisch, a - enth. Gluten, 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, i - enth. Senf , k - enth. Sesam, I - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 10 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, - unter Schutzatmosphäre verpackt, - mit Milcheiweiß, 11 - coffeinhaltig, - mit Geflügelfleischanteil, 12 - chininhaltig, n - enth. Weichtiere, - auf der Grundlage von Tafelsüße, - mit Alkohol, - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, - aus gentech. veränderten Lebensmitteln hergestellt, - gentechnisch verändert, m - enth. Lupinen, - mit erhöhtem Tauringehalt, - mit Stärke oder Pflanzenstärke, - mit Jodsalz, - Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, - mit Nitritpökelsalz, - mit Eiklar, - mit kakaohaltiger Fettglasur, - mit Knoblauch, - Rindfleisch, -Geflügel, - andere Fleischsorte, - Fisch, - aus Fleischstücken zusammengefügt, - aus Fischstücken zusammengefügt, - enth. Glutamat, - enth. Korjander, enth. Karotte. - enth. Gemüse. - enth. Hühnchenfleisch. - enth. Mais. - unter Verwendung von Sahne. - enth. Molkeneiweiß. - mit Milchpulver. - enth. Pflanzeneiweiß, - unter Verwendung von Milch, - enth. Weizen, a1 - enth. Roggen, a2 - enth. Gerste, a3 - enth. Hafer, a4 - enth. Dinkel, a5 - enth. Kamut, a6 enth. Mandeln, a7 - enth. Haselnuss, a8 - enth. Walnuss, a9 - enth. Cashewnuss, a10 - enth. Pekannuss, a11 - enth. Paranuss, a12 - enth. Pistazie, a13 - enth. Macadamianuss, - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, - enth. Süßholz, - Enth. Süßholz. Bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr vermieden werden., - Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen., - mit zugesetzten Pflanzensterinen, aufgetaut, - enth. Zutatenersatz, - enth. zugesetzte Eiweiße, - zugesetztes Wasser > 5%, - Wursthülle ist nicht zum Verzehr geeignet, - Enth. Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen.