

Speisekarte KW 7

Für die Woche vom
12.02. - 15.02.2018

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Gericht

ROSENMONTAG
- schulfrei -

PÄDAGOGISCHER TAG
- schulfrei -


Gebratene Putenköfte mit
Bratensauce, Leipziger Allerlei und
Kartoffeln

Ofenfrische Reibekuchen mit
Apfelmus

Gluten (Weizen, Roggen), Eier, Milch (Lactose), Senf

Gluten (Weizen) Schwefeldioxid/Sulfite

3

kJ 345 / kcal 82 / Fett 2,5 g, davon ges. Fettsäuren 0,6 g KH 8,5 g, davon
Zucker 1,3 g / Eiweiß 6,4 g / Salz 0,62 g / 0,7 BE

kJ 786 / kcal 188 / Fett 11,3 g, davon ges. Fettsäuren 1,1 g KH 19,9 g,
davon Zucker 7,6 g / Eiweiß 1,6 g / Salz 0,48 g / 1,7 BE

Dessert/
Salat

Dessert

Dessert

2 x wöchentlich Salatbar



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Neues Produkt

Die Speisekartengestaltung ist angelehnt an Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte / Allergene sowie Dessert/ Salat siehe Liste * Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet/ (G)= Geflügel (R)= Rindfleisch (S) Schwein (F)= Fisch. Die Buchstaben stehen unter den Gerichten weisen die Allergene aus. Die Zahlen weisen die Zusatzstoffe aus. Erläuterung siehe Aushang.