

# Speisekarte KW 8

Für die Woche vom  
19.02. - 22.02.2018

Montag



**Ungarisches Rindergulasch  
in Paprikasauce,  
mit Langkornreis**

Gluten (Weizen), Senf

kJ 537 / kcal 128 / Fett 4,0 g, davon ges. Fettsäuren 0,7 g KH 16,8 g, davon  
Zucker 1,2 g / Eiweiß 6,0 g / Salz 1,04 g / 1,4 BE

Dienstag

**Kaiserschmarrn mit Rosinen  
und Apfelmus**

Gluten (Weizen) Eier, Milch (Lactose)

3

kJ 825 / kcal 197 / Fett 7,0 g, davon ges. Fettsäuren 1,9 g / KH 28,5 g,  
davon Zucker 13,4 g / Eiweiß 4,8 g / Salz 0,41 g / 2,4 BE

Mittwoch



**Frühlings-Lasagne mit  
mediterranean Gemüse und  
Hühnchen**

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

1, 3

kJ 455 / kcal 109 / Fett 4,9 g, davon ges. Fettsäuren 2,6 g KH 11,6 g, davon  
Zucker 1,9 g / Eiweiß 4,4 g / Salz 0,69 g / 1,0 BE

Donnerstag



**Putenschnitzel in Rahmsauce  
mit Erbsen-Möhren und  
Salzkartoffeln**

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

kJ 502 / kcal 120 / Fett 5,6 g, davon ges. Fettsäuren 1,3 g KH 11,9 g, davon  
Zucker 1,4 g / Eiweiß 5,4 g / Salz 0,70 g / 1 BE

Gericht

**Dessert**

**Dessert**

**Dessert**

Dessert/  
Salat

**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.