

Speisekarte KW 16

Für die Woche vom
16.04. - 19.04.2018

Montag



**Lasagne "Bolognaise" vom Rind
mit Käse überbacken**

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

1

kJ 560 / kcal 134 / Fett 6,5 g, davon ges. Fettsäuren 3,2 g KH 13,0 g, davon
Zucker 2,1 g / Eiweiß 5,6 g / Salz 0,88 g / 1,1 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



**Ungarisches Rindergulasch in
Paprikasauce, mit Spirelli**

Gluten (Weizen), Senf

1

kJ 586 / kcal 140 / Fett 4,9 g, davon ges. Fettsäuren 1,0 g KH 16,4 g, davon
Zucker 1,5 g / Eiweiß 7,4 g / Salz 1,17 g / 1,4 BE

Donnerstag

**Gnocchi mit Basilikumpesto,
Salatgarnitur und Dressing**

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

kJ 847 / kcal 202 / Fett 12,2 g, davon ges. Fettsäuren 1,5 g KH 20,2 g,
davon Zucker 2,1 g / Eiweiß 3,1 g / Salz 0,91 g / 1,7 BE

Gericht

Dessert

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.