

Speisekarte KW 17

Für die Woche vom
24.04. - 27.04.2017

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Gericht

**Vollkorn Penne mit
Lauch-Käse-Sauce**

**Fischstäbchen mit Spinat
und Kartoffeln**

**Hähnchengeschnetzeltes in
Käsesauce
mit Schwarzwurzel und Zucchini
dazu Vollkornreis**

**Gebratene Hähnchenkeule
mit Ofenfrites und Ketchup**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf

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

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf

Sellerie

kJ 665 / kcal 159 / Fett 5,8 g, davon ges. Fettsäuren 2,1 g
KH 21,9 g, davon Zucker 0,5 g / Eiweiß 4,6 g / Salz 0,67 g / 1,8 BE

kJ 429 / kcal 103 / Fett 3,8 g, davon ges. Fettsäuren 1,0 g
KH 11,5 g, davon Zucker 1,3 g / Eiweiß 5,5 g / Salz 0,66 g / 1,0 BE

kJ 647 / kcal 155 / Fett 5,9 g, davon ges. Fettsäuren 3 g
KH 17,8 g, davon Zucker 0,6 g / Eiweiß 7,3 g / Salz 1,30 g / 1,5 BE

kJ 659 / kcal 157 / Fett 7 g, davon ges. Fettsäuren 1,2 g
KH 15,2 g, davon Zucker 1,8 g / Eiweiß 8,4 g / Salz 0,98 g / 1,3 BE

Dessert/
Salat

Dessert

Dessert

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.