

Speisekarte KW 18

Für die Woche vom
30.04. - 03.05.2018

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Gericht

Tomaten-Kräutersuppe

**Feiner Milchreis mit roter
Beerengrütze**

Milch (Lactose), Sellerie

11

kJ 334 / kcal 80 / Fett 4,0 g, davon ges. Fettsäuren 2,4 g KH 9,4 g, davon
Zucker 4,2 g / Eiweiß 1,6 g / Salz 0,40g / 0,8 BE

**Feiertag
- schulfrei -**

**PIZZA - TAG
"Fit Pizza Margherita"
mit Tomaten und Käse**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie

kJ 753 / kcal 180 / Fett 4,9 g, davon ges. Fettsäuren 1,9 g KH 22,9 g, davon
Zucker 3,5 g / Eiweiß 10,7 g / Salz 3,00 g / 1,9 BE

**Bio-Spaghetti mit
Bio-Basilikum-Tomatensauce
und Bio-Reibekäse**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf

kJ 512 / kcal 122 / Fett 4,1 g, davon ges. Fettsäuren 1,4 g KH 16,7 g, davon
Zucker 2,2 g / Eiweiß 4,5 g / Salz 1,4 g / 1,4 BE

Dessert/
Salat

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.