









Speisekarte KW 18

Für die Woche vom
01.05. - 04.05.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Gericht	Feiertag schulfrei	 Wiener Saftgulasch vom Rind mit Semmelknödeln	 Geflügelbratwurst mit Currysauce und knusprigen Ofenfrites	 Gemüse-Lasagne mit Gemüse in Bechamel-Sauce
		Gluten (Weizen, Roggen, Gerste), Eier, Milch (Lactose), Senf	Senf 3, 8	Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Senf 1
		kJ 652 / kcal 156 / Fett 8,4 g, davon ges. Fettsäuren 2,7 g KH 12,4 g, davon Zucker 1,9 g / Eiweiß 7,8 g / Salz 1,25 g / 1,0 BE	kJ 716 / kcal 171 / Fett 9,8 g, davon ges. Fettsäuren 0,3 g KH 16,7 g, davon Zucker 2,7 g / Eiweiß 4,1 g / Salz 0,33 g / 1,4 BE	kJ 587 / kcal 140 / Fett 6,8 g, davon ges. Fettsäuren 4,0 g KH 15,2 g, davon Zucker 1,6 g / Eiweiß 4,4 g / Salz 0,80 g / 1,3 BE
Dessert/ Salat		Dessert	Dessert	Dessert
		2 x wöchentlich Salatbar		
				
	<u>Vegetarisch</u>	<u>Rindfleisch</u>	<u>Geflügel</u>	<u>Fisch</u>
				
				<u>Neues Produkt</u>

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.