

Speisekarte KW 23

Für die Woche vom
04.06. - 07.06.2018

Gericht

Montag



**Knusprige Seelachsfilet
-kibbelinge mit Salzkartoffeln
und Remouladensauce**

Eier, Fisch, Milch (Lactose), Senf

Dienstag



**Rindergulasch
in dunkler Sauce
mit Makkaroni**

Gluten (Weizen), Senf

Mittwoch



**BURGER TAG
Rindfleischburger im
Brioche-Brötchen mit
Ofen-Pommes und Ketchup**

Gluten (Weizen), Eier, Sellerie, Senf

Donnerstag

**Mini-Rollen
mit China-Sauce
und Vollkornreis**

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Sellerie, Senf, Sesam

kJ 513 / kcal 123 / Fett 4,8 g, davon ges. Fettsäuren 0,5 g KH 14,3 g, davon Zucker 1,6 g / Eiweiß 5,4 g / Salz 0,64 g / 1,2 BE kJ 490 / kcal 117 / Fett 4,4 g, davon ges. Fettsäuren 0,9 g KH 12,7 g, davon Zucker 1,2 g / Eiweiß 6,5 g / Salz 1,22 g / 1,1 BE kJ 837 / kcal 200 / Fett 10,2 g, davon ges. Fettsäuren 2,5 g KH 20,5 g, davon Zucker 1,5 g / Eiweiß 6,5 g / Salz 0,83 g / 1,7 BE kJ 789 / kcal 188 / Fett 6,3 g, davon ges. Fettsäuren 2,1 g KH 29,2 g, davon Zucker 3,5 g / Eiweiß 3,4 g / Salz 1,32 g / 2,4 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.