

# Speisekarte KW 34

Für die Woche vom  
20.08. - 23.08.2018

**Montag**



**Ungarisches Rindergulasch in  
Paprikasauce, mit Spirelli**

Gluten (Weizen), Senf

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

**Dienstag**



**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

**Mittwoch**



**Seelachs-Backfisch-Filet  
mit Remoulade und  
Risoleekartoffeln**

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

12  
kJ 587 / kcal 140 / Fett 7,6 g, davon ges. Fettsäuren 1,0 g KH 12,2 g, davon  
Zucker 1,5 g / Eiweiß 5,7 g / Salz 1,73 g / 1,1 BE

**Donnerstag**



**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

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.