



Speiseplan

Wochentag	Zeitraum: 09.07. bis 13.07.2018	
	Menü 1	Menü 2
Montag 9.7.18	"Paella" eine spanische Spezialität mit Reis, Meeresfrüchte und Hühnerfleisch, dazu 12,51,53,55,57,60,65 Aiolisauce 2,4,12,51,52,54,58,61 Salatgarnitur 1,12,23,51,52,54,57,58,60,61 Toffeecreme 52,58	Schweinebraten mit Apfelspalten und Mandeln in Bratensauce, dazu 2,59,60 Salzkartoffeln und Blumenkohl Toffeecreme 52,58
	<i>857 kcal, 45 Fett, 82 KH, 32 Eiweiß</i>	<i>683 kcal, 26 Fett, 66 KH, 44 Eiweiß</i>
Dienstag 10.7.18	Pädagogischer Tag	
Mittwoch 11.7.18	Spaghetti, 51 "Bolognese" 60 (auch Vegetarisch) Salat 2,12,13,52,54,58,61,63 Vanillecreme mit Rhabarber 52,58	Hühnerfrikassee "Weiße Dame" Champignons und Spargel in Weißweinsauce, dazu 52,58,63 Salzkartoffeln oder Reis Erbsen 12 Vanillecreme mit Rhabarber 52,58
	<i>714 kcal, 27 Fett, 85 KH, 34 Eiweiß</i>	<i>744 kcal, 24 Fett, 83 KH, 44 Eiweiß</i>
Donnerstag 12.7.18	veg. Steinpilz-Pfifferlingsauce 52,58 Bandnudeln 51,54 Salatgarnitur 1,12,23,51,52,54,57,58,60,61 Cappuccino Creme 52,58	Schnitzel Jäger "Art" 1,2,51,52,58,60,66 Pommes frites Salat 2,12,13,52,54,58,61,63 Cappuccino Creme 52,58
	<i>607 kcal, 20 Fett, 88 KH, 19 Eiweiß</i>	<i>661 kcal, 28 Fett, 71 KH, 31 Eiweiß</i>
Freitag 13.7.18	-----	-----

Die Nährwerte beziehen sich auf eine Portionsgröße für Erwachsene.

Änderungen vorbehalten.

(1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (23) mit Pflanzeneiweiß; (51) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (65) Weichtiere und -erzeugnisse; (66) Weizen und Weizenerzeugnisse