

Menüplan vom 09.05.2022 bis 13.05.2022

KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	<p>*Pizza Margherita* mit Mozzarella, frischen Tomaten & Basilikum (A1, A7, A111)</p> <p>Energie 1003,5 kcal, 4198,5 kJ, Eiweiß 30,9 g, Kohlenhydrate 151 g, Zucker 3,88 g, Fett 28,1 g, Gesättigte Fettsäuren 9,27 g, Ballaststoffe 7,31 g, Salz 2,21 g</p>	<p>Spaghetti mit Käsesoße (A1, A7, A101)</p> <p>Energie 378,1 kcal, 1582,0 kJ, Eiweiß 18,1 g, Kohlenhydrate 37,4 g, Zucker 2,82 g, Fett 15,8 g, Gesättigte Fettsäuren 8,08 g, Ballaststoffe 6,33 g, Salz 929 mg</p>	<p>Champignonpfanne mit Schupfnudeln (A1, A9, A111)</p> <p>Energie 200,1 kcal, 837,4 kJ, Eiweiß 9,86 g, Kohlenhydrate 22,5 g, Zucker 2,19 g, Fett 6,86 g, Gesättigte Fettsäuren 951 mg, Ballaststoffe 3,76 g, Salz 1,39 g</p>	<p>Gekochte Eier Frankfurter Grüne Soße Salzkartoffeln (A3, A7, A101)</p> <p>Energie 636,9 kcal, 2664,7 kJ, Eiweiß 22,8 g, Kohlenhydrate 51,8 g, Zucker 6,71 g, Fett 36,2 g, Gesättigte Fettsäuren 12,6 g, Ballaststoffe 4,23 g, Salz 2,12 g</p>	<p>Italienischer Gemüseintopf *Minestrone* mit Karotten, Erbsen, Zucchini, Paprika, Nudeln & Vollkornbrötchen (A1, A7, A101, A111, A115)</p> <p>Energie 380,2 kcal, 1590,7 kJ, Eiweiß 12,5 g, Kohlenhydrate 42,3 g, Zucker 8,97 g, Fett 16,1 g, Gesättigte Fettsäuren 2,30 g, Ballaststoffe 7,71 g, Salz 3,28 g</p>
Fleisch Fisch	<p>*Pizza Salami* mit Putensalami & Mozzarella (A1, A7, A101, A111)</p> <p>Energie 1057,4 kcal, 4424,3 kJ, Eiweiß 39,7 g, Kohlenhydrate 151 g, Zucker 3,97 g, Fett 30,1 g, Gesättigte Fettsäuren 10,1 g, Ballaststoffe 7,33 g, Salz 3,16 g</p>	<p>Vollkornnudeln mit Thunfisch-Mais-Tomatensoße (A1, A4, A7, A101)</p> <p>Energie 367,3 kcal, 1536,6 kJ, Eiweiß 20,3 g, Kohlenhydrate 46,4 g, Zucker 3,65 g, Fett 8,71 g, Gesättigte Fettsäuren 1,91 g, Ballaststoffe 9,71 g, Salz 495 mg</p>	<p>Schupfnudelpfanne mit Weißkohl, Zwiebeln, Lauch, Rinderhack dazu Kräuterschmand (A1, A7, A111)</p> <p>Energie 554,4 kcal, 2319,6 kJ, Eiweiß 25,0 g, Kohlenhydrate 31,6 g, Zucker 8,30 g, Fett 35,3 g, Gesättigte Fettsäuren 12,7 g, Ballaststoffe 4,55 g, Salz 1,38 g</p>	<p>Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln & Frankfurter grüne Soße (A1, A3, A7, A101, A111)</p> <p>Energie 395,4 kcal, 1654,4 kJ, Eiweiß 11,8 g, Kohlenhydrate 35,4 g, Zucker 5,21 g, Fett 21,8 g, Gesättigte Fettsäuren 5,63 g, Ballaststoffe 4,73 g, Salz 1,67 g</p>	<p>Pasta mit Putenschinken-Sahnesoße (A1, A3, A7, A101)</p> <p>Energie 317,2 kcal, 1327,1 kJ, Eiweiß 21,1 g, Kohlenhydrate 31,9 g, Zucker 2,28 g, Fett 10,2 g, Gesättigte Fettsäuren 4,67 g, Ballaststoffe 5,91 g, Salz 1,44 g</p>
Dessert	<p>Apfel Porridge (A1, A7, A101, A114)</p> <p>Energie 92,9 kcal, 388,8 kJ, Eiweiß 2,46 g, Kohlenhydrate 15,2 g, Zucker 10,8 g, Fett 2,09 g, Gesättigte Fettsäuren 1,31 g, Ballaststoffe 1,18 g, Salz 73,4 mg</p>	<p>Obstauswahl</p> <p>Energie 81,0 kcal, 338,9 kJ, Eiweiß 425 mg, Kohlenhydrate 17,9 g, Zucker 16,5 g, Fett 61,3 mg, Gesättigte Fettsäuren 25,0 mg, Ballaststoffe 2,51 g, Salz 3,13 mg</p>	<p>Vanillepudding (A7, A101)</p> <p>Energie 77,9 kcal, 325,9 kJ, Eiweiß 2,74 g, Kohlenhydrate 13,4 g, Zucker 8,83 g, Fett 1,32 g, Gesättigte Fettsäuren 866 mg, Ballaststoffe 25,0 mg, Salz 134 mg</p>	<p>Obstauswahl</p> <p>Energie 81,0 kcal, 338,9 kJ, Eiweiß 425 mg, Kohlenhydrate 17,9 g, Zucker 16,5 g, Fett 61,3 mg, Gesättigte Fettsäuren 25,0 mg, Ballaststoffe 2,51 g, Salz 3,13 mg</p>	<p>Apfelkompott</p> <p>Energie 64,8 kcal, 271,1 kJ, Eiweiß 340 mg, Kohlenhydrate 14,4 g, Zucker 10,3 g, Fett 49,0 mg, Gesättigte Fettsäuren 201 mg, Ballaststoffe 2,01 g, Salz 2,50 mg</p>

DE-RP-022-05221-B :

Wir verwenden nur Penne, Spirelli, Spaghetti, Hörnchen, Maccaroni, Tortellini, Ravioli, Lasagne, Farfalle, tricolore, Vollkornspiralen, Vollkornspaghetti, Mie-Nudeln, Tofu natur und geräuchert, Sojagranulat sowie Natur-, Rundkorn-, Basmati- und paroled Reis in Bio-Qualität. Dies wird von der Kontrollstelle (DE-ÖKO-022) überprüft.



Diese Gerichte entsprechen dem Qualitäts-standard für die Schulverpflegung, zertifiziert vom Prüf- & Zertifizierungs-Institut Dr. KAUTZ



Zusatzstoffe:
Allergene: A1-Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, A3-Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, A4-Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, A7-Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), A9-Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, A101-kann Gluten enthalten, A111-Weizen, A114-Hafer, A115-Dinkel.