



Unser Angebot vom 20.05. - 24.05.2024 Schulmensa

*	
_/\	

Eten 2 Naeten

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag			
		Gurkensalat	Blattsalat mit Dressing	Krautsalat			
		(VOT) VON	(ver)	(VOT) VON			
Pfingstmontag	Pfingstferien	Chili con Carne mit Bauernbaguette	Milchreis mit heißen Kirschen	Putengeschnetzeltes mit Butterspätzle			
			(ver)	B			
	_	Chili sin Carne mit Bauernbaguette	Ofenkartoffel mit Gemüse-Kräuter- Quark	Spätzle Pfanne mit Gemüse			
		VeT	(VGT)	VeT			
		Obst	Apfelkuchen	Obst			
		(VeT)	(уст)	(VGT) Ven			

Wir wünschen guten Appetit

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie an der Ausgabe. Änderungen vorbehalten.











Unser Angebot vom 20.05. - 24.05.2024

	Montag			Dier	Dienstag			Mittwoch				Donnerstag				Freitag			
Voerkost							Gurke 2, 10,				Blatts 24, 2	alat mit Dressi 7	ng		Krauts 2, 10,	29			
Voe							KJ Kcal F	322 ges.Fs 77 KH 6.7 g Zucker	0.5 g Bst 3.3 g E 3.3 g Salz	0.8 g 0.7 g 8.4 g		368 ges.Fs 86 KH 7.0 g Zucker	0.6 g Bst 4.7 g E 4.2 g Salz	1.3 g 1.1 g 0.6 g	Kcal	320 ges.Fs 75 KH 5.9 g Zucker	0.4 g Bst 4.3 g E 4.2 g Salz	2.9 g 1.3 g 1.4 g	
3n 1	Pfingstmontag		Pfingstferien			Chili con Carne mit Bauernbaguette 18a			Milchreis mit heißen Kirschen 24				Putengeschnetzeltes mit Butterspätzle 1, 20, 23, 24, 18a						
Eten	KJ Kcal F	- ges.Fs - KH - Zucker	- Bst - E - Salz	- KJ - Kcal - F	- ges.Fs - KH - Zucker	- E -	KJ Kcal F	474 ges.Fs 113 KH 6.6 g Zucker	2.8 g Bst 5.2 g E 3.1 g Salz	1.3 g 7.5 g 1.4 g		506 ges.Fs 121 KH 3.9 g Zucker	2.4 g Bst 18.0 g E 10.3 g Salz	0.3 g 3.2 g 0.1 g		655 ges.Fs 156 KH 5.2 g Zucker	1.4 g Bst 18.4 g E 1.3 g Salz	0.6 g 8.8 g 1.4 g	
							Chili sin Carne mit Bauernbaguette				Ofenkartoffel mit Gemüse-Kräuter-				Spätzle Pfanne mit Gemüse				
Eten 2							23, 18a				Quark 24				20, 26, 18a				
Ш							KJ Kcal F	500 ges.Fs 119 KH 7.0 g Zucker	1.2 g Bst 6.0 g E 3.5 g Salz	1.6 g 7.1 g 2.5 g		346 ges.Fs 82 KH 1.6 g Zucker	1.1 g Bst 13.6 g E 1.7 g Salz	2.3 g 3.1 g 0.5 g	KJ Kcal F	582 ges.Fs 138 KH 4.6 g Zucker	0.7 g Bst 18.3 g E 2.3 g Salz	2.1 g 4.6 g 0.9 g	
Naeten							Obst 9					kuchen 4, 18a			Obst 9	ī)			
N							KJ Kcal F	233 ges.Fs 55 KH 0.0 g Zucker	0.0 g Bst 13.2 g E 12.1 g Salz	1.8 g 0.3 g 0.0 g	Kcal	1,531 ges.Fs 365 KH 16.9 g Zucker	8.7 g Bst 44.7 g E 16.8 g Salz	1.7 g 7.9 g 1.0 g	Kcal	199 ges.Fs 47 KH 0.3 g Zucker	0.0 g Bst 11.5 g E 9.5 g Salz	2.6 g 0.4 g 0.0 g	

Deklarationspflichtige Allergene

Destarationsprintinge Alleigene 18. Gluten; 20. Ei; 23. Soja; 24. Milch; 29. Schwefeldioxid und Sulfite; 18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 26. Sellerie; 27. Senf;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 9. gewachst; 10. geschwefelt;

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Kürzel der Nährwerte

KJ: Energie KJ; Kcal: Energie Kcal; F: Fett; ges.Fs:davon gesättigte Fettsäuren; KH: Kohlenhydrate; Zucker: davon Zucker; Bst: Ballaststoffe; E: Eiweiß; Salz: Salz;

∀ = vegan Ø = vegetarisch ⑤ = Schwein ≦ = Rind ⑤ = Geflügel

