


Menüplan vom 01.07.2024 bis 05.07.2024



EM-Woche 3	Schottland	Albanien	Georgien	Tschechien	Slowenien
Zertifiziert	<p>Fisch and Chips (Seelachs mit Pommes frites) und Remoulade (F, Ei, G, Wz)</p> <p>Energie 941,4 kcal, 3938,8 kJ, Eiweiß 24,7 g, Kohlenhydrate 104 g, Zucker 4,57 g, Fett 45,7 g, Gesättigte Fettsäuren 7,56 g, Ballaststoffe 4,54 g, Salz 691 mg</p>	<p>"Perime ne zgare"-gegrilltes Gemüse Paprika, Tomate, Zucchini mit Hühnerstreifen dazu Knoblauch-Dip (Lak)</p> <p>Energie 235,9 kcal, 986,9 kJ, Eiweiß 23,2 g, Kohlenhydrate 13,3 g, Zucker 11,9 g, Fett 8,16 g, Gesättigte Fettsäuren 4,21 g, Ballaststoffe 6,30 g, Salz 2,99 g</p>	<p>Tschvischwi - Kürbispfanne mit Tomaten, Paprika, röst Zwiebeln, dazu Reis</p> <p>Energie 242,1 kcal, 1012,9 kJ, Eiweiß 4,77 g, Kohlenhydrate 41,1 g, Zucker 4,74 g, Fett 5,45 g, Gesättigte Fettsäuren 564 mg, Ballaststoffe 3,34 g, Salz 514 mg</p>	<p>"Kulajda" Kartoffelpilzsuppe mit gekochten Eiern, Lauch Sellerie, Karotte dazu frisches Bauendbrot (G, Ei, Sel, Wz, Ro)</p> <p>Energie 130,0 kcal, 544,0 kJ, Eiweiß 5,83 g, Kohlenhydrate 7,44 g, Zucker 749 mg, Fett 7,53 g, Gesättigte Fettsäuren 2,80 g, Ballaststoffe 5,19 g, Salz 1,03 g</p>	<p>"Štruklji-Knödel" mit Pilzrahmsauce dazu Semmelbrösel und frischer Petersilie und Gurkensalat (G, Wz, Ei, Lak)</p> <p>Energie 336,9 kcal, 1409,5 kJ, Eiweiß 16,5 g, Kohlenhydrate 33,7 g, Zucker 8,67 g, Fett 13,9 g, Gesättigte Fettsäuren 5,22 g, Ballaststoffe 5,05 g, Salz 1,23 g</p>
Veggi	<p>Schottische Graupensuppe mit Lorbeeren, Zwiebeln, Möhren Porree, Sellerie, Schittlauch (G, Ge)</p> <p>Energie 316,3 kcal, 1323,3 kJ, Eiweiß 8,08 g, Kohlenhydrate 47,3 g, Zucker 4,90 g, Fett 9,21 g, Gesättigte Fettsäuren 999 mg, Ballaststoffe 4,84 g, Salz 1,98 g</p>	<p>"Pispili" Meismehl Flan mit Lauch, Zwiebeln und Spinat auf Aijvar Dip (Ei, G, Lak)</p> <p>Energie 605,0 kcal, 2531,3 kJ, Eiweiß 26,7 g, Kohlenhydrate 66,2 g, Zucker 12,1 g, Fett 24,2 g, Gesättigte Fettsäuren 10,6 g, Ballaststoffe 5,60 g, Salz 1,81 g</p>	<p>"Ajapsandali" georgischer Auberginen-Eintopf mit Tomaten, Paprikamix und frischen Dill (G, Lak)</p> <p>Energie 59,7 kcal, 249,6 kJ, Eiweiß 1,91 g, Kohlenhydrate 3,81 g, Zucker 3,33 g, Fett 3,60 g, Gesättigte Fettsäuren 2,21 g, Ballaststoffe 2,14 g, Salz 1,32 g</p>	<p>"Cmunda" Reibekuchen mit Apfelmus Zimt und Zucker (Ei, G, Ha, Wz)</p> <p>Energie 285,9 kcal, 1196,3 kJ, Eiweiß 5,29 g, Kohlenhydrate 37,4 g, Zucker 12,5 g, Fett 11,5 g, Gesättigte Fettsäuren 1,35 g, Ballaststoffe 4,02 g, Salz 105 mg</p>	<p>Spinat Moussaka mit Hirtenkäse, Paprika, Tomate, Knoblauch, Zwiebeln (Lak, Sel)</p> <p>Energie 324,5 kcal, 1357,7 kJ, Eiweiß 15,6 g, Kohlenhydrate 30,6 g, Zucker 8,33 g, Fett 13,7 g, Gesättigte Fettsäuren 6,21 g, Ballaststoffe 5,47 g, Salz 570 mg</p>
Dessert	<p>Cranachran (geschichtete creme) mit Himbeere und Haferflocken (G, Lak, Wz, Haf)</p> <p>Energie 64,8 kcal, 271,1 kJ, Eiweiß 340 mg, Kohlenhydrate 14,4 g, Zucker 13,2 g, Fett 49,0 mg, Gesättigte Fettsäuren 20,0 mg, Ballaststoffe 2,01 g, Salz 2,50 mg</p>	<p>Tatjika de kokos (Kokosbällchen) (Ei, G, Wz)</p> <p>Energie 64,8 kcal, 271,1 kJ, Eiweiß 340 mg, Kohlenhydrate 14,4 g, Zucker 13,2 g, Fett 49,0 mg, Gesättigte Fettsäuren 20,0 mg, Ballaststoffe 2,01 g, Salz 2,50 mg</p>	<p>Aprikosen</p> <p>Energie 94,9 kcal, 397,0 kJ, Eiweiß 2,80 g, Kohlenhydrate 12,9 g, Zucker 9,17 g, Fett 3,47 g, Gesättigte Fettsäuren 2,22 g, Ballaststoffe 125 mg, Salz 97,5 mg</p>	<p>Obstauswahl</p> <p>Energie 64,8 kcal, 271,1 kJ, Eiweiß 340 mg, Kohlenhydrate 14,4 g, Zucker 13,2 g, Fett 49,0 mg, Gesättigte Fettsäuren 20,0 mg, Ballaststoffe 2,01 g, Salz 2,50 mg</p> 	<p>Slowenischer Krapfen (G, Wz)</p> <p>Energie 131,7 kcal, 551,0 kJ, Eiweiß 4,13 g, Kohlenhydrate 18,9 g, Zucker 18,6 g, Fett 3,96 g, Gesättigte Fettsäuren 1,04 g, Ballaststoffe 573 mg, Salz 90,3 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 parboiled Reis in Bio-Qualität.

Dies wird von der Kontrollstelle (DE-ÖKO-022) überprüft.

Diese zertifizierten Linien entsprechen dem Qualitätsstandard für die Schulverpflegung vom Prüf- & Zertifizierungs-Institut Dr. KAUTZ.



Zusatzstoffe:

Allergene: Ei-Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, F-Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, G-Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Ge-Gerste, Ha-Hafer, Lak-Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), Man-Mani-Sch-Schalenfrüchte, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

