

Menüplan vom 17.06.2024 bis 21.06.2024



EM Woche 1	Schweiz	Italien	Rumänien	Frankreich	Portugal
Zertifiziert	<p>Geschnetzeltes Züricher Art mit Hähnchenfleisch in Champignonsrahmsauce dazu Röstli (G, Lak, Sel, Wz)</p> <p>Energie 596,8 kcal, 2496,8 kJ, Eiweiß 27,3 g, Kohlenhydrate 25,1 g, Zucker 7,30 g, Fett 42,2 g, Gesättigte Fettsäuren 20,7 g, Ballaststoffe 4,73 g, Salz 3,28 g</p> 	<p>Tortellini mit Gemüsefüllung in Käsesoße (Ei, G, Lak, W)</p> <p>Energie 628,8 kcal, 2630,8 kJ, Eiweiß 17,7 g, Kohlenhydrate 40,0 g, Zucker 4,93 g, Fett 43,7 g, Gesättigte Fettsäuren 24,6 g, Ballaststoffe 3,16 g, Salz 1,03 g</p> 	<p>Ciorba de peste (Fischragout) mit Baguette (F, G, W)</p> <p>Energie 316,9 kcal, 1326,0 kJ, Eiweiß 22,1 g, Kohlenhydrate 32,0 g, Zucker 9,45 g, Fett 9,42 g, Gesättigte Fettsäuren 2,36 g, Ballaststoffe 5,84 g, Salz 1,53 g</p> 	<p>Französische Champignonsuppe mit Croutons (G, Lak, Wz)</p> <p>Energie 318,3 kcal, 1331,7 kJ, Eiweiß 17,7 g, Kohlenhydrate 16,9 g, Zucker 1,75 g, Fett 19,5 g, Gesättigte Fettsäuren 8,47 g, Ballaststoffe 2,40 g, Salz 1,22 g</p> 	<p>Backofengemüse Zucchini, Aubergine, Paprika, Kartoffel) nach Portugiesischer Art mit Joghurt und frische Kräuter (Lak)</p> <p>Energie 253,3 kcal, 1059,9 kJ, Eiweiß 6,84 g, Kohlenhydrate 24,0 g, Zucker 11,6 g, Fett 12,8 g, Gesättigte Fettsäuren 1,29 g, Ballaststoffe 5,40 g, Salz 579 mg</p> 
Veggi	<p>Älplermagronen (Kartoffel und Nudel in Rahmsauce mit Käse überbacken) dazu Apfelmus (G, Lak, W)</p> <p>Energie 574,3 kcal, 2402,7 kJ, Eiweiß 22,8 g, Kohlenhydrate 57,2 g, Zucker 5,38 g, Fett 26,8 g, Gesättigte Fettsäuren 12,7 g, Ballaststoffe 4,79 g, Salz 2,02 g</p> 	<p>Tortellini mit Gemüsefüllung in Tomatensoße (Ei, G, W)</p> <p>Energie 310,6 kcal, 1299,6 kJ, Eiweiß 13,7 g, Kohlenhydrate 50,3 g, Zucker 14,5 g, Fett 4,13 g, Gesättigte Fettsäuren 554 mg, Ballaststoffe 6,22 g, Salz 1,14 g</p> 	<p>Überbackene Polentaschnitte mit Fetakäse dazu Schmand (G, Lak, Wz)</p> <p>Energie 547,4 kcal, 2290,1 kJ, Eiweiß 20,1 g, Kohlenhydrate 26,8 g, Zucker 5,19 g, Fett 39,2 g, Gesättigte Fettsäuren 23,5 g, Ballaststoffe 2,77 g, Salz 3,01 g</p> 	<p>Ratatouille mit Ofenbaguette und Creme Fraiche (G, Lak, W)</p> <p>Energie 626,9 kcal, 2622,7 kJ, Eiweiß 18,9 g, Kohlenhydrate 71,2 g, Zucker 16,2 g, Fett 27,4 g, Gesättigte Fettsäuren 7,61 g, Ballaststoffe 7,78 g, Salz 3,60 g</p> 	<p>Vegetarischer Caldo Verde (Kartoffel, Grünkohl, Suppe) mit Knoblauchbaguette (G, Lak, W)</p> <p>Energie 537,0 kcal, 2246,8 kJ, Eiweiß 14,9 g, Kohlenhydrate 62,9 g, Zucker 5,98 g, Fett 22,7 g, Gesättigte Fettsäuren 7,51 g, Ballaststoffe 8,70 g, Salz 1,91 g</p> 
Dessert	<p>Apfel</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>Tiramisu (Lak, G)</p> <p>Energie 49,4 kcal, 206,8 kJ, Eiweiß 2,85 g, Kohlenhydrate 6,05 g, Zucker 5,98 g, Fett 1,35 g, Gesättigte Fettsäuren 868 mg, Ballaststoffe 238 mg, Salz 94,5 mg</p>	<p>Clatite (Pfannkuchen) mit Beeren-Sauce (G)</p> <p>Energie 81,0 kcal, 338,9 kJ, Eiweiß 425 mg, Kohlenhydrate 17,9 g, Zucker 12,9 g, Fett 61,3 mg, Gesättigte Fettsäuren 251 mg, Ballaststoffe 2,51 g, Salz 3,13 mg</p>	<p>Obstsalat Französisch</p> <p>Energie 125,9 kcal, 526,8 kJ, Eiweiß 3,65 g, Kohlenhydrate 23,3 g, Zucker 23,3 g, Fett 1,60 g, Gesättigte Fettsäuren 960 mg, Ballaststoffe 0,00 µg, Salz 114 mg</p> 	<p>Arroz doce Milchreis mit Zitrone und Zimt) (Lak)</p> <p>Energie 64,0 kcal, 267,6 kJ, Eiweiß 785 mg, Kohlenhydrate 13,1 g, Zucker 11,7 g, Fett 199 mg, Gesättigte Fettsäuren 51,0 mg, Ballaststoffe 2,20 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 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, Lak-Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), W-Weizen.