

# Menüplan vom 08.07.2024 bis 12.07.2024



KW 28	Ukraine	Dänemark	Slowakei	Kroatien	Deutschland
<b>Zerti</b>	<p>Rote Beete Suppe (Soljanka, Borscht) mit Kartoffeln, Karotte, Lauch, Petersilie dazu frische Sahne und Bauernbrot (Lak, G, Wz)</p> <p>Energie 271,9 kcal, 1137,6 kJ, Eiweiß 7,55 g, Kohlenhydrate 37,5 g, Zucker 7,60 g, Fett 8,76 g, Gesättigte Fettsäuren 3,48 g, Ballaststoffe 5,61 g, Salz 1,83 g</p> 	<p>Rød pølse (Hot-Dog vegetarisch) mit Gurke, Tomatendip, Röstzwiebeln und Senf dazu Wedges (So, G, Wz)</p> <p>Energie 472,5 kcal, 1977,1 kJ, Eiweiß 18,1 g, Kohlenhydrate 51,3 g, Zucker 7,45 g, Fett 19,9 g, Gesättigte Fettsäuren 8,88 g, Ballaststoffe 5,32 g, Salz 1,28 g</p> 	<p>Buchty (Dampfnudeln) mit Vanillesauce (G, Lak, Wz)</p> <p>Energie 373,5 kcal, 1562,6 kJ, Eiweiß 12,9 g, Kohlenhydrate 51,3 g, Zucker 16,1 g, Fett 11,8 g, Gesättigte Fettsäuren 4,31 g, Ballaststoffe 4,18 g, Salz 202 mg</p> 	<p>Cevapcici mit Paprikareis und Knoblauch-Joghurt Dip (G, Lak, Wz)</p> <p>Energie 369,7 kcal, 1547,0 kJ, Eiweiß 19,6 g, Kohlenhydrate 47,8 g, Zucker 4,65 g, Fett 10,2 g, Gesättigte Fettsäuren 4,41 g, Ballaststoffe 1,92 g, Salz 1,37 g</p> 	<p>Backfisch (Alaska Seelachs) mit Kartoffelsalat und Remoulade (Ei, F, G, Lak, Sen, Wz)</p> <p>Energie 458,1 kcal, 1916,7 kJ, Eiweiß 13,9 g, Kohlenhydrate 26,5 g, Zucker 3,75 g, Fett 32,3 g, Gesättigte Fettsäuren 4,19 g, Ballaststoffe 2,75 g, Salz 1,60 g</p> 
<b>Veggi</b>	<p>Srasi (Kartoffelfrikadellen) mit Tomatendip und kleinem Salat (Ei, G, Sen, Wz)</p> <p>Energie 339,5 kcal, 1420,4 kJ, Eiweiß 8,97 g, Kohlenhydrate 35,7 g, Zucker 10,0 g, Fett 17,0 g, Gesättigte Fettsäuren 2,88 g, Ballaststoffe 2,62 g, Salz 1,35 g</p> 	<p>Dänische Möhrenpfanne mit Kartoffeln, Sahne, Karotten und Käse (Lak)</p> <p>Energie 297,6 kcal, 1245,1 kJ, Eiweiß 12,4 g, Kohlenhydrate 18,8 g, Zucker 7,10 g, Fett 18,2 g, Gesättigte Fettsäuren 11,0 g, Ballaststoffe 3,13 g, Salz 2,33 g</p> 	<p>Zemiakové placky (Kartoffelpuffer) mit Pflaumenmus (Ei, G, Wz)</p> <p>Energie 54,1 kcal, 226,2 kJ, Eiweiß 708 mg, Kohlenhydrate 4,87 g, Zucker 1,23 g, Fett 3,40 g, Gesättigte Fettsäuren 1,53 g, Ballaststoffe 486 mg, Salz 197 mg</p> 	<p>Kroatisches Ratatouille (Đuve) mit Paprika, Mais, Zwiebeln, Aubergine, Knoblauch, Rundkornreis (I)</p> <p>Energie 291,1 kcal, 1218,1 kJ, Eiweiß 8,52 g, Kohlenhydrate 52,2 g, Zucker 12,2 g, Fett 3,70 g, Gesättigte Fettsäuren 510 mg, Ballaststoffe 5,07 g, Salz 1,52 g</p> 	<p>Kartoffelauflauf mit Tilsiter überbacken dazu Krautsalat (Lak)</p> <p>Energie 375,1 kcal, 1569,5 kJ, Eiweiß 20,1 g, Kohlenhydrate 25,8 g, Zucker 8,46 g, Fett 19,8 g, Gesättigte Fettsäuren 7,70 g, Ballaststoffe 3,90 g, Salz 3,42 g</p> 
<b>Dessert</b>	<p>Orange</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>(Rismalande) dänischer Milchreis mit Kirschsoße (Lak)</p> <p>Energie 100,5 kcal, 420,4 kJ, Eiweiß 3,02 g, Kohlenhydrate 16,7 g, Zucker 5,94 g, Fett 2,18 g, Gesättigte Fettsäuren 1,43 g, Ballaststoffe 300 mg, Salz 108 mg</p>	<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>(Krofne)kroatischer Windbeutel mit Aprikosenmarmelade (Lak, G, Wz)</p> <p>Energie 135,4 kcal, 566,3 kJ, Eiweiß 10,0 g, Kohlenhydrate 7,78 g, Zucker 7,78 g, Fett 6,88 g, Gesättigte Fettsäuren 4,01 g, Ballaststoffe 136 mg, Salz 87,5 mg</p>	<p>Apfelkuchen (Ei, G, Lak, Wz)</p> <p>Energie 91,0 kcal, 584,3 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>

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:** -kann Gluten enthalten, 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), Sen-Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, Wz-Weizen.