



Waldhofschule



Menü 1

Menü 2

Vegetarisch

Dessert

	kcal	ZS / All		kcal	ZS / All		kcal	ZS / All		kcal	ZS / All	
Montag 13. Mai 2024	96,2 kcal	2, 3 // g, i //	Bunter Bohneneintopf mit Rauchfleisch	519 kcal	1 // a, C, g, aa //	Milchnudeln	519 kcal	1 // a, C, g, aa //	Milchnudeln	96,8 kcal	// g	frisches Obst
Dienstag 14. Mai 2024	322,4 kcal	1 // a, C, f, g, i, j, l, aa, ac //	Boulette mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	420,8 kcal	1 // a, C, g, j, aa //	Eier in Senfsoße und Salzkartoffeln	420,8 kcal	1 // a, C, g, j, aa //	Eier in Senfsoße und Salzkartoffeln	105,6 kcal	// g	Quarkspeise mit Heidelbeergeschmack
Mittwoch 15. Mai 2024	369,5 kcal	2 // a, f, i, aa //	Asiatische Nudelpfanne mit Hühnerfleisch	234,9 kcal	2, 3 // a, f, i, aa //	Kartoffelsuppe mit Bockwurst	369,5 kcal	2 // a, f, i, aa //	Asiatische Nudelpfanne	74 kcal	3 // //	Pudding mit Vanillegeschmack
Donnerstag 16. Mai 2024	501,7 kcal	// a, g, aa //	Schweineschnitzel mit Buttererbsen und Salzkartoffeln	355,8 kcal	// g //	Kartoffeltaschen mit Kräuterquark	355,8 kcal	// g //	Kartoffeltaschen mit Kräuterquark	79,2 kcal	3 // //	Saft
Freitag 17. Mai 2024	237 kcal	1 // a, d, i, aa //	Fischragout mit Salzkartoffeln	498,3 kcal	1, 3 // a, g, i, aa //	Hähnchengeschnetzeltes mit Curry-Ananas und Butterreis	224,2 kcal	// g //	Gemüseragout mit Salzkartoffeln	79,2 kcal	3 // //	Gurkensalat

Guten Appetit
wünscht Euer
Küchenteam.



Die Angaben zum Energiegehalt beziehen sich auf eine Portion.

Wir verzichten bei der Herstellung der Speisen auf den Einsatz von Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln.

Deklaration der Inhaltsstoffe: Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind keine Schadstoffe, Rückstände oder Nahrungsgifte. Sie werden bewusst zugesetzt und gesetzlich strengstens kontrolliert. Eine Informationsmappe mit der Legende liegt in der Einrichtung bereit.



Änderungen vorbehalten

Speiseplanung nach den Empfehlungen der DGE