



Waldhofschule



Menü 1

Menü 2

Vegetarisch

Dessert

	kcal	ZS / All		kcal	ZS / All		kcal	ZS / All		kcal	ZS / All	
Montag 22. April 2024	742,8 kcal	// g, i // 101	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	463,2 kcal	1, 2 // a, f, g, aa //	Griebbrei mit Waldbeeren	463,2 kcal	1, 2 // a, f, g, aa //	Griebbrei mit Waldbeeren	95 kcal	// //	frisches Obst
Dienstag 23. April 2024	477,6 kcal	2 // a, c, g, j, l, aa // 101	Gyros mit Tzatziki und Butterreis	371,2 kcal	1 // a, g, aa //	Penne mit Bärlauch-Frischkäse- Soße	371,2 kcal	1 // a, g, aa //	Penne mit Bärlauch-Frischkäse- Soße	249 kcal	3 // //	Krautsalat
Mittwoch 24. April 2024	268,7 kcal	1, 9 // a, aa // 101	Hirtengericht mit Gurke und Paprika dazu Salzkartoffeln	423,8 kcal	1 // a, aa // 101	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln	423,8 kcal	1 // a, aa // 101	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln	225 kcal	// g //	Pudding Panna Cotta mit Fruchtsoße
Donnerstag 25. April 2024	348,8 kcal	1, 2, 3, 8 // a, f, i, j, l, aa, ac // 101	Kasselerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	133,6 kcal	// g //	Vegetarischer Frühlingseintopf	133,6 kcal	// g //	Vegetarischer Frühlingseintopf	69 kcal	// //	Pfirsichkompott
Freitag 26. April 2024	351,8 kcal	1, 3 // a, d, g, j, l, aa //	Pangasiusfilet mit Honig - Senfsoße dazu Kartoffelpüree	361 kcal	// c, g // 13	Kartoffel-Brokkoli Auflauf	361 kcal	// c, g // 13	Kartoffel-Brokkoli Auflauf	76 kcal	// //	Saft

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