



Waldhofschule



Menü 1

Menü 2

Vegetarisch

Dessert

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

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