



Waldhofschule



Menü 1

Menü 2

Vegetarisch

Dessert

	kcal	ZS / All		kcal	ZS / All		kcal	ZS / All		kcal	ZS / All	
Montag 6. Mai 2024	495,4 kcal	2, 3 // g, i //	Weise-Bohnen- Eintopf mit Rauchfleisch	463,2 kcal	1, 2 // ä, f, g, aa //	Griebbrei mit Kirschen	463,2 kcal	1, 2 // ä, f, g, aa //	Griebbrei mit Kirschen	52 kcal	//	frisches Obst
Dienstag 7. Mai 2024	495,8 kcal	// ä, g, aa //	Makkaroni mit Bolognese und Reibekäse	363 kcal	// c, g //	Kartoffel- Gemüseauflauf	363 kcal	// c, g //	Kartoffel- Gemüseauflauf	197,2 kcal	1 // g	Gebäck
Mittwoch 8. Mai 2024	269,1 kcal	3 // i //	Brühereis mit Suppengemüse und Hühnerfleisch	311,9 kcal	1 // i //	Eierfrikassee mit Gemüse und Salzkartoffeln	311,9 kcal	1 // ä, c, aa //	Eierfrikassee mit Gemüse und Salzkartoffeln	96 kcal	// g	Buttermilchdessert Mangogeschmack
Donnerstag 9. Mai 2024	500 kcal	1 // ä, d, g, j, i, aa //	Seelachs mit Knusperpanade und Dillsoße dazu Salzkartoffeln	720,4 kcal	1, 2, 3, 8 // ä, g, aa //	Schweinegulasch mit Paprika und Salzkartoffeln	439,4 kcal	1 // ä, g, aa //	Gemüsegulasch mit Salzkartoffeln	105,6 kcal	// g	Pudding mit Schokogeschmack
Freitag 10. Mai 2024	322,9 kcal	2, 3 // ä, g, j, i, aa //	Hacksteak- Röllchen mit Bayrisch Kraut und Kartoffelbrei	529,6 kcal	1 // ä, g, i, aa //	Farfalle-Pfanne mit Hähnchen	623,4 kcal	1 // ä, g, i, aa //	Farfalle-Pfanne	197,2 kcal	1 // g	Gebäck

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.

Speiseplanung nach den Empfehlungen der DGE

