



Waldhofschule



Menü 1

Menü 2

Vegetarisch

Dessert

	kcal	ZS / All		kcal	ZS / All		kcal	ZS / All		kcal	ZS / All	
Montag 14. Oktober 2024	298,4 kcal	1, 9 // a, f, i, l, aa, aC // 101	Kesselgulasch mit Kartoffelstückchen	449,8 kcal	1 // f, g //	Milchreis mit Zucker und Zimt	449,8 kcal	1 // f, g //	Milchreis mit Zucker und Zimt	72 kcal	3 // //	Apfelmus
Dienstag 15. Oktober 2024	230,5 kcal	1 // a, C, g, j, aa //	Eier in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	299 kcal	// a, aa // 101	Chili con Carne mit Reis	230,5 kcal	1 // a, C, g, j, aa //	Eier in Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	45,4 kcal	9 // //	Rote Bete
Mittwoch 16. Oktober 2024	376 kcal	1, 3 // a, i, j, aa // 101	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Salzkartoffeln	256,9 kcal	1 // a, i, j, aa // 101	Hähnchenbrust mit Ratatouille - Gemüse und Schupfnudeln	600,9 kcal	1 // a, C, g, j, aa //	Schupfnudeln mit Ratatouille - Gemüse	68 kcal	// //	Quarkspeise Birnen Geschmack
Donnerstag 17. Oktober 2024	439,1 kcal	1 // a, f, g, i, j, l, aa, aC // 101	Hackbraten mit Rahmsauce und Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	445,6 kcal	2, 3 // g, i // 101, 13	Linseintopf mit Suppengrün und Wiener	399,9 kcal	2, 3 // g, i // 101	Linseintopf mit Suppengrün	52 kcal	// //	frisches Obst
Freitag 18. Oktober 2024	501 kcal	1 // a, d, g, j, aa //	Backfisch mit Zitronensoße und Salzkartoffeln	428,3 kcal	1, 2, 3, 8 // a, g, aa // 101, 13, 501	Spinatnudeln mit Käsesauce und Kochschinkenstreifen	2405,4 kcal	1 // a, g, aa //	Spinatnudeln mit Käsesauce	74 kcal	3 // //	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