



Waldhofschule



Menü 1

Menü 2

Vegetarisch

Dessert

	kcal	ZS / All		kcal	ZS / All		kcal	ZS / All		kcal	ZS / All	
Montag 18. November 2024	130,8 kcal	3 // a, C, I, aa //	Brünnudeln mit Suppengrün und Hühnerfleisch	463,2 kcal	1, 2 // a, f, g, aa //	Griesbrei mit Waldbeeren	130,8 kcal	3 // a, C, I, aa //	Brünnudeln mit Suppengrün	95 kcal	// //	frisches Obst
Dienstag 19. November 2024	473,2 kcal	2 // a, C, g, j, l, aa // 101	Gyros mit Tzatziki und Butterreis	370,8 kcal	1 // a, g, aa //	Penne mit Bärlauch-Frischkäse- Soße	370,8 kcal	1 // a, g, aa //	Penne mit Bärlauch-Frischkäse- Soße	249 kcal	3 // //	Krautsalat
Mittwoch 20. November 2024	268,9 kcal	1, 9 // a, aa // 101	Hirtengericht mit Gurke und Paprika dazu Salzkartoffeln	423,7 kcal	1 // a, aa // 101	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln	423,7 kcal	1 // a, aa // 101	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln	225 kcal	// g //	Pudding Panna Cotta mit Fruchtsoße
Donnerstag 21. November 2024	348,9 kcal	1, 2, 3, 8 // a, f, i, j, l, aa, ac // 101	Kasselerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	133,6 kcal	// g //	Vegetarischer Gemüseintopf	133,6 kcal	// g //	Vegetarischer Gemüseintopf	69 kcal	// //	Pfirsichkompott
Freitag 22. November 2024	352,6 kcal	1, 3 // a, d, g, j, l, aa //	Pangasiusfilet mit Honig - Senfsoße dazu Kartoffelpüree	362 kcal	// c, g // 13	Kartoffel-Brokkoli Auflauf	362 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.

