

Speiseplan Grundschule Bonbaden 24.09. - 28.09.



Montag



23419 Hähnchenfilets
"Gärtnerin Art" in
Rahmsoße G, G1, M, Me, La, S
32834 Langkornreis

1400kJ / 332kcal, Natrium 1,3g, Fett 7,6g,
gesättigte Fettsäuren 2,9g, Kohlenhydrate 50,9g, Zucker
2,3g, Ballaststoffe 1,7g, Eiweiß 13,8g, Salz 3,21g



Donnerstag



56489 Panierte
Fischstäbchen (aus
nachhaltiger
Fischwirtschaft) G, G1, FI
32803 Salzkartoffeln
32782 Buttergemüse
"naturell" M, Me, La

1549kJ / 368kcal, Natrium 1,3g, Fett 11,7g,
gesättigte Fettsäuren 2,9g, Kohlenhydrate 45,5g, Zucker
6,7g, Ballaststoffe 6,9g, Eiweiß 16,0g, Salz 3,27g



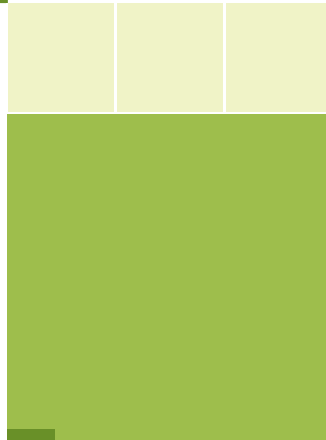
Dienstag



KA00020
Kichererbsensuppe
89121 Brötchen G, G1
23571 Rote Fruchtgrütze

724kJ / 171kcal, Fett 0,7g, Kohlenhydrate 35,6g, Zucker
12,1g, Eiweiß 3,8g, Salz 0,66g, Ballaststoffe 2,9g

Freitag



KA00021 Ferienbeginn -
Essen nach Bedarf

0kJ / 0kcal

Mittwoch



23370 Schneckennudeln
in Käsesoße G, G1, M, Me, La, S

1284kJ / 306kcal, Natrium 1,3g, Fett 10,6g,
gesättigte Fettsäuren 5,0g, Kohlenhydrate 39,6g, Zucker
5,8g, Ballaststoffe 3,3g, Eiweiß 10,9g, Salz 3,30g









Guten
Appetit!

	Artikel-Nr.	
Mo 24.09.2018	23419	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Rahmsoße Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie
	32834	Langkornreis
Di 25.09.2018	KA00020	Kichererbsensuppe
	89121	Brötchen Enthält: Gluten, Weizen
	23571	Rote Fruchtgrütze
Mi 26.09.2018	23370	Schneckenudeln in Käsesoße Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie
Do 27.09.2018	56489	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) Enthält: Gluten, Weizen, Fisch
	32803	Salzkartoffeln
	32782	Buttergemüse "naturell" Enthält: Milch, Milcheiweiß, Laktose
Fr 28.09.2018	KA00021	Ferienbeginn - Essen nach Bedarf

Änderungen vorbehalten. Allergeninformationen liegen zur Einsicht in der Küche vor. Artikel mit Sternchen (*) enthalten keine Angaben.

Legende

	Alkohol	E	Erdnüsse
	Fisch	Ei	Eier
	Geflügelfleisch	Fi	Fisch
	Rindfleisch	G	Gluten
	Schweinefleisch	G1	Weizen
	vegetarisch	G2	Roggen
		G3	Gerste
		G4	Hafer
		G5	Dinkel
		G6	Kamut
01	Farbstoff	K	Krebstiere
02	Konservierungsmittel	La	Laktose
03	Antioxidationsmittel	Lp	Lupinen
04	Geschmacksverstärker	M	Milch
05	geschwefelt	Me	Milcheiweiß
06	geschwärzt	S	Sellerie
07	gewachst	Sb	Soja
08	Phosphat	Sd	Schwefeldioxid
09	Süßungsmittel	Se	Sesam
10	Zuckerart und Süßungsmittel	Sf	Schalenfrüchte
11	enth. eine Phenylalaninquelle	Sf1	Mandeln
12	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	Sf2	Haselnüsse
13	Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis)	Sf3	Walnüsse
14	Eiklar (im Fleischerzeugnis)	Sf4	Kaschunüsse
15	unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis)	Sf5	Pecannüsse
16	unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis)	Sf6	Paranüsse
17	Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis)	Sf7	Pistazien
18	Stärke (im Fleischerzeugnis)	Sf8	Macadamia-/Queenslandnüsse
19	koffeinhaltig	Sn	Senf
20	Nitritpökelsalz	W	Weichtiere
()	Kann Spuren enthalten von...		