

Mittagsservice
Menüplan April - KiGa, ILB, BuMi, HAB

	LUNES 1-abr.	MARTES 2-abr.	MIÉRCOLES 3-abr.	JUEVES 4-abr.	VIERNES 5-abr.
Vorspeise	Schulfrei	Schulfrei	Schulfrei	Schulfrei	Schulfrei
Menü	Schulfrei	Schulfrei	Schulfrei	Schulfrei	Schulfrei
Nachspeise	Schulfrei	Schulfrei	Schulfrei	Schulfrei	Schulfrei
	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib
Vorspeise	Erbsen mit Schinken 15	Gemüsecreme-Suppe 15	Gemüsesuppe 1	Gemischter Salat 2, 4	Grüne Bohnen mit Tomatensauce 15
Menü	Mageres Schweinefleisch mit Tomatensauce und Reis	Brathähnchen dazu Brokkoli	Bratwurst dazu Kartoffeln 7,9,13,15	Nudeln mit Tomaten-Chorizo-Hackfleisch 2, 4	Panierte Tintenfischringe mit Salat 2,4,7,8
Nachspeise	Obst der Saison -	Obst der Saison -	Obst der Saison -	Joghurt 7	Obst der Saison -
	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 1075 33,3 9,8 146 14,9 42,9 1,6 22,6	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 515 24,7 5,5 35 17,5 36,4 0,8 7,6	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 448 22,2 5 31,5 14,9 29,1 1,1 8,6	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 789 33,3 9,6 95,7 12,2 24,9 2,1 3,1	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 571 37,8 5,9 33,7 16,4 23,5 0,7 8,2
Vorspeise	Pasta mit Tomatensauce 2,4	Tomten- und Gurkensalat -	Erbsencreme-Suppe mit Speck 15	Salat mit Mais und Gurke -	Gemüse-Eintopf 13,15
Menü	Panierter Seehecht dazu Salat 2, 4, 5	Fleisch-Cannelloni mit Bechamelsauce 2,4,7,13,15	Kasseler dazu Kartoffelbrei und Sauerkraut 7, 9, 13, 15	Pasta carbonara 2,4,7,13,15	Gegrilltes Hähnchen mit Pommes -
Nachspeise	Obst der Saison -	Obst der Saison -	Obst der Saison -	Joghurt 7	Obst der Saison -
	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 875 29,4 9,9 109 23,6 41,7 1,6 5,5	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 629 29,3 9,15 67,1 17,5 23,5 2,2 8,3	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 898 48,3 8,3 70,4 13,4 43,6 2,4 18,9	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 882 40 12,3 101 14 25,5 1,9 2,5	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 671 32,8 7 55,8 16 38,4 0,7 13,3
Vorspeise	Gurkensalat 7,9,14	Frühlingsrollen 2, 13, 15	Tomatensalat mit Oliven -	Gazpacho 2	Gebratener Reis mit Gemüse und Ei 3,4,7,13,14,15
Menü	Gedünstete Linsen mit Gemüse und Reis 15	Fideuá mit Gemüse, Meeresfrüchte und Krustentiere 2,3,4, 8, 15	San Jacobo: Schinken und geschmolzener Käse mit 1,2,3,4,5,7,8,11,13,15	Rindfleisch-Ragout dazu Reis -	Geschmorter Hai mit Kartoffeln 5
Nachspeise	Obst der Saison -	Obst der Saison -	Obst der Saison -	Obst der Saison -	Joghurt 7
	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 601 22,3 3,4 70 17,3 22,8 1 19	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 813 24,2 6,8 116 23,9 35 1,5 14,5	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 748 57,6 12,7 32,3 15,9 24,1 3,2 5,7	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 670 21 3,9 81 17,5 35,4 1,2 6,8	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 539 14,3 3,9 67,1 9,5 31,8 1,1 3,7
Vorspeise	Gemischter Salat -	Sautierter Brokkoli -			
Menü	Hähnchen-Curry mit Cous cous 1, 2, 7, 9, 10, 13, 14, 15	Pasta Bolognese 2,4			
Nachspeise	Obst der Saison -	Obst der Saison -			
	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 647 24,8 5,5 76 16,4 27,2 1 8,9	Kcal Gra AcG HdC Azu Pro Sal Fib 690 35 10,6 62,8 21 27,9 1,1 8,4			

Kcal: Brennwert; Gra: Gesamtfett; AcG: gesättigte Fettsäure; HdC: Kohlenhydrate; Azu: Zucker; Pro: Eiweiß; Sal: Salz; Fib: Ballaststoff

Im Falle einer Nahrungsmittelunverträglichkeit konsultieren Sie bitte die verschiedenen Alternativen für Allergene und Unverträglichkeiten in den spezifischen Menüs. Unsere Küche bietet verschiedene Alternativen für jegliche Unverträglichkeiten.

Nutritionale Bewertung von Laura Isabel Arranz, Ernährungsberater von Gana Nutrición.

Zuordnung der Kennziffern zu den Allergenen

TYP	COD	TYP	COD	TYP	COD	TYP	COD	TYP	COD
Sellerie	1	Eier	4	Milch	7	Schalenfrüchte	10	Soja	13
Glutenhaltiges Getreide	2	Fisch	5	Weichtiere	8	Erdnüsse	11	Sulfit	14
Krustentiere	3	Lupinen	6	Senf	9	Sesam	12	Hülsenfrüchte	15