

Weinert Catering Service GmbH

Tel.: 0152 57926709 / weinertcatering@googlemail.com







Speisenplan Friedrich-Ludwig-Jahn-Gymnasium, Forst

Monat: Juli 2018

Name:

Kl:

	Essen I	Essen II	Essen III (vegetarisch)
Mo. 02.07.18	Fleischbällchen(a1,c) in Tomatensoße(a1,g), dazu Spirelli(a1,c), 1 Vanillequark(1)(g)  526 kcal	Kartoffelsuppe(i) mit Wiener Wurst(2,3)(i,j), Mischbrot(a1,a2), 1 Rohkostsalat  388 kcal	Käse(1)-Tortellini(a1,c) mit Spinatsoße(a1,g), 1 Obst 445 kcal
Di. 03.07.18	Rahmspinat(a1,g) mit Rührei , dazu Kartoffeln, 1 Birnenkompott 443 kcal	Putenschnitzel(a1) mit Ratatouille(a1), dazu Reis  326 kcal	Frühlingsrolle(c,g,f,i) mit Sweet-Chilisoße(a1,e), dazu Bratnudeln(a1,c) und Asiagemüse 641 kcal
Mi. 04.07.18	Hähnchengeschnetzeltes(a1,g) mit Champignons, dazu Reis, 1 Pudding(1)(g)  376 kcal	Grießbrei(a1,c,g) mit Kirschen, 1 Obst 401 kcal	Eiersuppe mit Muschelnudeln(a1,c,i), 1 Weizenbrötchen, 1 Pudding(1)(g) 492 kcal

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnung von Zusatz- und Inhaltsstoffen: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker,

(5) mit Süßungsmittel, (6) enthält eine Phenylalaninquelle, (7) mit Phosphat

Kennzeichnung von Allergenen: enthält (a) Gluten, (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Hafer, (a4) Gerste, (a5) Dinkel, (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse,

(f) Sojabohnen, (g) Milch, (h) Schalenfrüchte, (h1) Mandeln, (h2) Walnüsse, (h3) Haselnüsse, (h4) Pistazien, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesam, (l) Schwefeldioxid und Sulfid, (m) Lupinen.