

Weinert Catering Service GmbH

Tel.: 0152 57926709 / weinertcatering@googlemail.com



Speisenplan Friedrich-Ludwig-Jahn-Gymnasium, Forst

Monat: April 2018

Name: _____ Klasse: _____

	Essen I	Essen II	Essen III (vegetarisch)
Mo. 09.04.18	pan. Jägerschnitzel(3)(a1,c,i,j) mit Tomatensoße(a1,g), Spirelli(a1,c), 1 Gartensalat 526 kcal	Möhreneintopf(i) mit Schweinefleisch, 1 Sch. Mischbrot(a1,a2), 1 Obst 385 kcal	Kräuterquark(g) mit Leinöl und Zwiebeln, dazu Kartoffeln, 1 Gartensalat 390 kcal
Di. 10.04.18	Seelachsfilet (a1) mit Dillsoße(a1), dazu Kartoffeln und Möhrengemüse 411 kcal	Putengulasch(a1,g) mit Champignons, dazu Reis, 1 Eis(1)(g) 396 kcal	Blumenkohl mit holl. Soße(a1,c,g,i), dazu Kartoffeln, 1 Eis(1)(g) 377 kcal
Mi. 11.04.18	Kräuter- Rührei mit Püree(3)(a1,g,l), 1 Gurkensalat 465 kcal	Lausitzer Fischnpfanne (a1,g,l) mit Julienne-Gemüse und Reis, 1 Erdbeeryoghurt(1)(g) 512 kcal	Kartoffelsuppe(i) mit Wurzelgemüse, 1 Sch. Roggenbrot (a1), 1 Obst 354 kcal
Do. 12.04.18	Linseneintopf(i) mit Jagdwurstwürfel(3)(i,j), 1 Sch. Mischbrot(a1,a2), 1 Obst 468 kcal	Kaflerbraten(2,4) mit Soße(a1,i,j), dazu Püree(3)(a1,g,l) und buntes Sauerkraut 412 kcal	Nudelpfanne(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Käsesoße(1)(a1,g), 1 Vanillepudding(1)(g) 588 kcal
Fr. 13.04.18	Putensteak(a1) mit Rahmsoße(a1,g), dazu Kartoffeln und Kaisergemüse 524 kcal	Milchreis(g) mit Butter(g), Zimt und Zucker, 1 Apfelmus, 1 Obst 567 kcal	Champignon-Lauchpfanne(a1,g) mit Spätzle(a1,c), 1 Fruchtjoghurt(1)(g) 472 kcal
	Essen I	Essen II	Essen III (vegetarisch)
Mo 16.04.18	Putenstreifen(a1) in Tomatensoße(a1,g), Hörnchennudeln(a1,c), 1 Gurkensalat 441 kcal	Käse-Lauchsuppe(1)(a1,g) mit Hackfleisch, 1 Roggenbrötchen (a1), 1 Obst 616 kcal	Gemüseschnitzel(a1) mit Kräutersoße(a1), dazu Kartoffeln und Fingermöhren 408 kcal
Die. 17.04.18	Seelachsfilet „natur“ mit Butter-Zitronensoße(a1,g), dazu Kartoffeln und Mischgemüse 496 kcal	Schichtkraut(a1,c,j) mit Kartoffeln, 1 Fruchquark(1)(g) 396 kcal	Frühlingsrolle(c,g,f,i) mit süß-scharfer Soße(a1,e,f), dazu Bratnudeln(a1,c), 1 Schokopudding(1)(g) 375 kcal
Mi. 18.04.18	Hähnchenkeule mit Soße(a1,i), dazu Kartoffeln und Rotkohl 585 kcal	Paprikaguasch vom Schwein(a1,g) mit Spirelli(a1,c), 1 Apfelmus 421 kcal	gefüllte Mini-Kirschknödel(a1,c,g) mit Vanillesoße(1)(g), 1 Obst 525 kcal
Do. 19.04.18	Erbseneintopf(i) mit Jagdwurstwürfel(3)(i,j), 1 Sch. Mehrkornbrot(a1,e,f), 1 Obst 475 kcal	Chili „con Carne“ vom Schwein(a1,g), dazu Reis, 1 Rohkostsalat 385 kcal	Frühlingszwiebel-Quark(g) mit Leinöl, dazu Kartoffeln, 1 bunter Salat mit Dressing(c,g,j) 387 kcal
Fr. 20.04.18	Nudelpfanne(a1,c) mit Schinken(3,4)(i,j) und Gemüse, Sahnsoße(a1,g), 1 Salat 525 kcal	Eierkuchen (a1,c,g) mit Butter(g) und Zucker, 1 Apfelmus, 1 Obst 456 kcal	Brokkoli-Nuss-Ecke(a1,c,g,i) mit holl. Soße(a1,c,g,i), dazu Kartoffeln, 1 Salat 465 kcal

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.

Weinert Catering Service GmbH

Tel.: 0152 57926709 / weinertcatering@googlemail.com



Speisenplan Friedrich-Ludwig-Jahn-Gymnasium, Forst

Monat: April 2018

Name: _____ Klasse: _____

	Essen I	Essen II	Essen III (vegetarisch)
Mo. 23.04.18	Spaghetti(a1,c) „Carbonara“ mit Schinken(3,4)- Käsesoße(1)(a1,g), 1 Obst 585 kcal	Reiseintopf(i) mit Hühnerfleisch und Gemüse, 1 Mehrkornbrötchen(a1,e,f), 1 Obst 444 kcal	Gemüsefrikadelle(a1,i,j) mit Soße(a1,g), dazu Püree(3)(a1,g,l), 1 bunter Gartensalat 387 kcal
Di. 24.04.18	Knusperfischfilet(a1) mit Tomatensoße(a1,g), dazu Reis, 1 Rohkostsalat 495 kcal	Putengeschnetzeltes(a1,g) mit Asiagemüse, dazu Bratnudeln(a1,c) 455 kcal	Kartoffelpuffer(a1,c,g) mit Zucker, 1 Apfelmus, 1 Obst 528 kcal
Mi. 25.04.18	Hühnernudelsuppentopf(a1,c,i) mit Gemüse, 1 Sch. Mehrkornbrot(a1,e,f), 1 Obst 368 kcal	Currywurstchenpfanne(3,4)(a1,g,i,j) mit Reis und Buttererbsen 595 kcal	Spätzle(a1,c) mit Käsesoße(1)(a1,g), 1 Tomatensalat 486 kcal
Do. 26.04.18	Kohlroulade(a1,c,j) mit Soße(a1,i,j), dazu Kartoffeln, 1 Erdbeerkompott 465 kcal	gedünstetes Fischfilet auf Gemüsesockel, dazu Petersiliensoße(a1) und Kartoffeln 414 kcal	Tomaten- Rührei mit Püree(3)(a1,g,l), 1 Gurken-Bohnensalat 445 kcal
Fr. 27.04.18	Hähnchenschnitzel(a1) mit Soße(a1,i), dazu Kartoffeln und Butterbohnen 416 kcal	Grießbrei(a1,c,g) mit heißen Kirschen(1), 1 Obst 495 kcal	Gemüsebolognese(a1,g,i) mit Spaghetti(a1,c) und Reibekäse(1)(g), 1 Schokopudding(1)(g) 399 kcal
	Essen I	Essen II	Essen III (vegetarisch)
Mo. 30.04.18	Wurstgulasch(3)(a1,gi,j) mit Makkaroni(a1,c), 1 Rohkostsalat 426 kcal	Grüne Bohneneintopf(i) mit Kaßlerfleisch(2,4), 1 Sch. Mischbrot(a1,a2), 1 Obst 444 kcal	Rahmspinat(a1,g) mit Rührei, dazu Püree(3)(a1,g,l), 1 Kompott 326 kcal

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,

