

38. Woche	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Empfehlungslinie Schul- und Kindertagesstättenversorgung
Montag, 16. September 2019	vegetarischer Nudelauflauf mit Blattspinat und Zwiebelsoße <small>Kcal 155,0. FE 3,34. Kh 25,0. BE 2,08. Ei 5,6. Na 252. GZ 9,13. Feg 1,83. V.1,1,3.7.9.</small>	Frikadelle mit Kartoffel und Zwiebelsoße	Hähnchenschnitzel mit Tomatenreis und Kräutersoße <small>Kcal . FE . Kh . BE . Ei . Na . GZ . Feg . R.S.1,1,3.7.9</small>
	Joghurt	Joghurt	Joghurt
Dienstag, 17. September 2019	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Erbsen <small>Kcal FE . Kh . BE . Ei . Na . GZ . Feg . R.S.a.b.c.i.1,1,3.7.9.</small>	Bandnudeln mit Hühnerfleisch in Paprikarahmsoße	Kartoffel - Brokkoli Auflauf mit Béchamelsoße <small>Kcal . FE . Kh . BE . Ei . Na . GZ . Feg . V.1,1,7.9.</small>
	Salat	Salat	Salat
Mittwoch, 18. September 2019	Schweinegulasch mit Nudeln <small>Kcal 117. FE 4,9. Kh 12,5. BE 1,04. Ei 5,71. Na 0,138. GZ 3,23. Feg 1,92. S.1,1,3.9.10</small>	Kartoffel - Hähnchen Auflauf mit Gemüse	Gemüsebratlinge mit Salzkartoffeln und heller Soße <small>Kcal 60,8. FE 0,903. Kh 11,4. BE 0,949. Ei 1,28. Na 43,8. GZ 5,72. Feg 0,338. V.9.</small>
	Obst	Obst	Obst
Donnerstag, 19. September 2019	Hähnchen Cordon Bleu mit Kartoffeln und Soße <small>Kcal . FE . Kh . BE . Ei . Na . GZ . Feg . G.1,1,7,9</small>	Frühlingsrolle mit süß saurer Soße und Reis <small>Kcal 66,0. FE 3,57. Kh 6,54. BE 0,544. Ei 1,69. Na 265. GZ 2,7. Feg 1,28. V.1,1,3.5.6.11.</small>	gebratener Fisch (unpaniert) mit Kartoffelpüree <small>Kcal 108. FE 4,69. Kh 11,1. BE 0,97. Ei 4,73. Na 0,201. GZ 1,55. Feg 1,18. F.3.4.7.</small>
	Salat	Salat	Salat
Freitag, 20. September 2019	Hähnchenkeule mit Djuwetsch Reis und Bratensauce <small>Kcal 121. FE 6,48. Kh 8,51. BE 0,706. Ei 6,95. Na 178. GZ 3,45. Feg 1,63. G.1,1,9.10</small>	Fischfilet (natur) mit Senfsauce und Kartoffeln <small>Kcal 129. FE 1,8. Kh 19,3. BE 0,966. Ei 8,44. Na 1570. GZ 2,66. Feg 0,662. F.1,1,4.7.9.10</small>	Vegetarische Maultaschen mit Tomatensoße <small>Kcal . FE Kh . BE . Ei . Na . GZ . Feg . V.h.1,1,3.7.9.</small>
	Obst	Obst	Obst

Nährwertangaben pro 100 Gramm		Zusatzstoffe	Stoffe die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können		
V = vegetarisch					
R = Rindfleisch	Kcal = Menge an Kilokalorien	a. mit Farbstoff	1. Glutenhaltiges Getreideisole aus daraus hergestellte Erz.	6. Sojabohnen oder daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
S = Schweinefleisch	BE = Menge an Broteinheiten	b. mit Konservierungsstoff	1.1 Weizen	7. Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse incl. Laktose	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R,S = Rind und Schweinefleisch	FE = Fett in mg	c. mit Antioxidationsmittel	1.2 Roggen	8. Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse	12. Schwefeldioxid/Sulphite von mehr als 10 mg/kg
G = Geflügel	Feg = gesättigte Fettsäuren in mg	d. mit Geschmacksverstärker	1.3 Gerste	8.1 Mandeln	8.5 Pecannüsse
F = Fisch	Kh = Kohlenhydrate in Gramm	e. geschwefelt	1.6 Kamut	8.2 Haselnüsse	8.6 Paranüsse
	mg = Milligramm	f. geschwärzt	2. Krebstiere oder daraus hergestellte Erzeugnisse	8.3 Walnüsse	8.7 Pistazien
		g. gewachst	3. Eier oder daraus gewonnene Erzeugnisse	8.4 Kaschunüsse	8.8 Macadamia/Queenland
		h. mit Süßungsmittel	4. Fische oder daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Empfehlung einer ausgeglichenen Ernährung nach den D-A-CH Referenzwerten
		i. mit Phosphat	5. Erdnüsse oder daraus gewonnene Erzeugnisse		
			Änderungen vorbehalten		



Bankverbindung:
Sparkasse LeerWittmund
IBAN: DE23 2855 0000 0000 8047 57
Swift-BIC: BRLADE21LER