



# Speiseplan der Küche Kleve

## Reduktion

Wochentag	Zeitraum: 19.09. bis 23.09.2022
Montag 19.9.22	(mit Schweinefleisch) Gyrosgeschnetzeltes Reis Salat <sup>2,12,52,54,58,61,63</sup> Buttermilchdessert <sup>52,58</sup>
	<b>598 kcal, 24g Eiweiß, 27g Fett, 64g KH</b>
Dienstag 20.9.22	(mit Schweinefleisch) Kohlrabi-Kartoffelauflauf mit Kasselerwürfel und Käse überbacken <sup>1,2,52,58</sup> Stracciatellacreme <sup>52,58</sup>
	<b>479 kcal, 26g Eiweiß, 17g Fett, 55g KH</b>
Mittwoch 21.9.22	(Geflügel ) Hackbällchen <sup>54</sup> Tomatensoße, Maccaroni , <sup>51,66</sup> dazu Salat <sup>2,12,52,54,58,61,63</sup> Quarkdessert <sup>7,10,12,52,58</sup>
	<b>465 kcal, 21g Eiweiß, 32g Fett, 24g KH</b>
Donnerstag 22.9.22	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel ,dazu <sup>52,58</sup> Kartoffeln Erbsen Fruchtjogurt <sup>5,10,52,58</sup>
	<b>518 kcal, 43g Eiweiß, 11g Fett, 58g KH</b>
Freitag 23.9.22	Apfel oder Kirschkaffkuchen <sup>2,51,52,54,58,66</sup> Riegel <sup>51,52,54,57,58,69</sup>
	<b>523 kcal, 16g Eiweiß, 11g Fett, 90g KH</b>

Die Nährwerte beziehen sich auf eine Portionsgröße für Erwachsene.

Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff  
Allergene: (51) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfit (>10mg/kg); (66) Weizen und Weizenerzeugnisse; (69) Gerste und Gersteerzeugnisse