



Speiseplan der Küche Kleve

Vollkost

Wochentag	Zeitraum: 08.08. bis 12.08.2022
Montag 8.8.22	(mit Schweinefleisch) Tortellini in Schinkensahnesauce <small>1,2,12,16,24,51,52,54,58,66</small> Salat <small>2,12,52,54,58,61,63</small> Fruchtjoghurt <small>52,58</small>
	667 kcal, 28g Eiweiß, 29g Fett, 74g KH
Dienstag 9.8.22	Panierte Hähnchenbrust mit <small>51,66</small> Currysoße, <small>12,52,58</small> Kartoffelecken <small>51,66</small> Salat <small>2,12,52,54,58,61,63</small> Grießpudding <small>51,52,58,66</small>
	708 kcal, 32g Eiweiß, 43g Fett, 63g KH
Mittwoch 10.8.22	(mit Schweinefleisch) Kohlrabi-Kartoffelauflauf mit Kasselerwürfel und Käse überbacken <small>1,2,52,58</small> Vanillepudding mit Sahne <small>12,52,58</small>
	532 kcal, 27g Eiweiß, 21g Fett, 59g KH
Donnerstag 11.8.22	Spaghetti mit Blattspinat und Ei in Käsesoße <small>12,27,51,52,54,58,66</small> Salat <small>2,12,52,54,58,61,63</small> Frischobst
	387 kcal, 13g Eiweiß, 30g Fett, 16g KH
Freitag 12.8.22	(mit Schweinefleisch) Hausgemachte Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfeln, Paprika und Zwiebeln <small>51,52,58,66</small> Brötchen <small>51,66</small> Riegel <small>51,52,54,57,58,69</small>
	495 kcal, 36g Eiweiß, 14g Fett, 55g KH

Die Nährwerte beziehen sich auf eine Portionsgröße für Erwachsene.

Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (24) mit Stärke; (27) Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
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 Sulfite (>10mg/kg); (66) Weizen und Weizenerzeugnisse; (69) Gerste und Gersteerzeugnisse