



Speiseplan der Küche Kleve

Vollkost

Wochentag	Zeitraum: 12.04. bis 16.04.2021
Montag 12.4.21	Hirtenpfanne mit Oliven, Weißkäse, Paprika, Tomaten und Zucchini, dazu <small>15,52,58</small> Hähnchensteak Farmer Salat <small>1,12,52,54,58,60,61</small> Fruchtjoghurt <small>52,58</small>
	869 kcal, 41g Eiweiß, 37g Fett, 92g KH
Dienstag 13.4.21	Schnibbelbohneintopf "bürgerlich" mit <small>1,2,12,52,57,58</small> Frikadelle <small>20,51,54,66</small> Frischobst
	701 kcal, 31g Eiweiß, 36g Fett, 63g KH
Mittwoch 14.4.21	Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebeln und verschiedene Käsesorten <small>1,12,51,52,54,58</small> Salat <small>2,12,13,52,54,58,61,63</small> Quarkdessert <small>7,10,12,52,58</small>
	698 kcal, 27g Eiweiß, 33g Fett, 73g KH
Donnerstag 15.4.21	Fleischkäse <small>1,2,16</small> Kartoffelpüree und <small>12,52,57,58</small> Rahmspinat <small>52,58</small> Puddingbecher <small>12,52,58</small>
	728 kcal, 23g Eiweiß, 45g Fett, 56g KH
Freitag 16.4.21	Deftige Erbsensuppe mit <small>1,2,3,13,51,60,61,63,66</small> Bockwurst <small>1,2,60,61</small> Brötchen <small>51,66</small> Riegel <small>51,52,54,57,58,69</small>
	842 kcal, 38g Eiweiß, 38g Fett, 87g KH

Die Nährwerte beziehen sich auf eine Portionsgröße für Erwachsene.

Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (20) mit Eiklar
Allergene: (51) Glutenhaltige Getreide- und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (66) Weizen und Weizenerzeugnisse; (69) Gerste