

Zusammenstellung der Gerichte beim Grundschulessen

Folgend finden Sie eine Gewichtsverteilung der einzelnen Komponenten, die als Grundlage zur genauen Berechnung der KE dienen soll. Die Angaben sind nicht auf 5 Gramm genau.

Die Ausgabe vor Ort erfolgt teilweise durch Küchenmitarbeiter:Innen und teilweise durch Betreuer:Innen der Schule. Daher müssen bei Allergien und besonderen Ernährungsgewohnheiten immer die entsprechenden Personen an der Schule informiert und eingewiesen werden.

Wir geben unser Bestes, ein bedarfsgerechtes & köstliches Mittagessen anzubieten. Bei Fragen zu Zutaten & Speisen bitte an den Caterer wenden (info@lokalgold.de). Bei Fragen zu Ablauf & Ausgabe bitte ebenfalls an den Caterer oder die TSG.

Kartoffelgerichte (Salzkartoffel, Pellkartoffel, Röstkartoffel) mit 2 weiteren Komponenten (zB Gemüse & Fleisch):

- Kartoffeln ca. 120-130g
- Gemüse 60-80g
- Fleisch/Veggie Komponente – 70-100g

Pasta Gerichte mit Sauce

- Pasta ca. 200g
- Sauce 60-90g (je nach Gemüse oder Fleischeinlage)
- Reibekäse ca. 10g

Kartoffelpüree mit 2 weiteren Komponenten (zB Gemüse & Fleisch):

- Kartoffelpüree ca. 150-160g
- Gemüse 60-80g
- Fleisch/Veggie Komponente – 70-100g

Süßspeisen – Kaiserschmarrn, Pfannkuchen etc. mit Beilage (Apfelmus etc.)

- ca. 250g Pfannkuchen/Kaiserschmarrn

- Ca. 70g Apfelmus/Beeren etc.

Gerichte mit Kartoffelecken

- 150-180g Kartoffelecken

Gerichte mit Baguette (Meistens Suppen)

- 150-180g Kartoffelecken