

Portionierungsliste Jugendliche KW 36

Komponente	Portionsgröße in Gramm
Hauptgerichte	
Knusperschnitzel vom Schwein	100
Hähnchen - Knusperschnitzel	80
Schweinegulasch	150
Geflügelgulasch	150
Rinderbolognese	130
Kleine Bratwürstchen vom Schwein	100
Kleine Geflügel - Bratwürstchen	100
Geflügel - Hacksteak mit Grillstreifen	130
Vegetarische Gerichte	
Asiatische Nudelpfanne	300
Gemüsebolognese	130
Maistaler	120
Süßkartoffelpfanne	120
Bunter Nudelauflauf	300
Rührei	100
Fischgerichte	
Thunfisch - Tomatensoße	120
Paniertes Seelachsfilet	100
Süße Komponente	
Pancakes	160
Beerenkompott	100
Soßen und Dips	
Nudelsonne	100 - 120
Soße	60
Dip	40 - 50
Dressing	15
Beilagen	
Kartoffeln	180
Kartoffelpüree	260
Nudeln/Vollkornnudeln	180
Reis/Vollkornreis	180
Minion - Kartoffelfiguren	150
Kartoffelklöße	150
Spezielle Beilagen	
Reibekäse	
Gemüse und Salat	
Gemüse	75
Blattsalat	30
angemachter Salat	75
Rohkost	50
Dressing	15
Nachspeise	
Gebäck	20 - 45
Joghurt/Pudding/Quark/Crème	100

