

## Portionierungsliste Jugendliche KW 39

Komponente	Portionsgröße in Gramm
<b>Hauptgerichte</b>	
Hähnchen - Frites	100
Hähnchenstreifen in Tomatensoße	150
Geschnittene Currywurst	100
Fruchtiges Hähnchenragout "Florida"	150
Mini - Geflügel - Haxen (mit Knochen)	ca. 90 - 120
Köttbullar	100
<b>Vegetarische Gerichte</b>	
Teigtaschen mit Blumenkohl - Käsefüllung	240
Broccoli - Kartoffelgratin	300
Gemüse Knusperbagel	80
Tortellini "Gartenkräuter"	240
<b>Fischgerichte</b>	
Seelachs in Kokospanade	80
<b>Süße Komponente</b>	
Kaiserschmarrn	250
Apfelmus	110
<b>Soßen und Dips</b>	
Nudelsoße	100 - 120
Soße	60
Dip	40
Dressing	15
<b>Beilagen</b>	
Kartoffeln	180
Kartoffelpüree	260
Nudeln/Vollkornnudeln	180
Reis/Vollkornreis	150
Kartoffelwedges / Kartoffelbällchen	180
Röstiecken	100 - 126
<b>Spezielle Beilagen</b>	
Suppenbrötchen	50
Reibekäse	8
<b>Gemüse und Salat</b>	
Gemüse	75
Blattsalat	30
angemachter Salat	65
Rohkost	50
Dressing	15
<b>Nachspeise</b>	
Gebäck	20 - 45
Joghurt/Pudding/Quark/Crème	100

