

Portionierungsliste Jugendliche KW 51

Komponente	Portionsgröße in Gramm
Hauptgerichte	
Schnitzel (Schwein/Hähnchen)	80 - 100
Hähnchenbrust	80
Putengeschnetzeltes	150
Reispfanne "Nasi Goreng"	220
Hähnchenstreifen	80
Ravioli mit Hähnchenfleisch gefüllt	240
Hamburger zum Selberbauen	
Rinderpatti	90 - 100
Hamburgerbrötchen	55
Gewürzgurken	30
Tomatenscheibe	20
Salat	15
Ketchup	30
Vegetarische Gerichte	
Gemüseschnitzel	75 - 80
Frischkäsehappen	100
Rührei	100
Blumenkohlstern	80
Sesam - Karottenstick	80
Möhren - Kartoffeln untereinander	280
Kartoffeltasche	225
Vollkorn - Fusilli	250
Gefüllte Nudeltaschen	240
Fischgerichte	
Paniertes Fischfilet	70 - 100
Seelachsfilet natur	80 - 100
Süße Komponente	
Pancakes	160
Weihnachtlicher Kiwikompott	110
Suppen	
Winterliche Kartoffelsuppe	330
Soßen und Dips	
Nudelsonße	100 - 120
Soße	60
Dip	40
Dressing	15
Beilagen	
Röstiecken	100 - 126
Nudeln	180
Kartoffeln, Kartoffelwedges	180
Kartoffelpüree	260
Kroketten	120
Reis	150
Spezielle Beilagen	
Geflügel - Wiener Würstchen	50

Suppenbrötchen	50
Reibekäse	8
Gemüse und Salat	
Gemüse	75
Blattsalat	30
angemachter Salat	65 - 75
Rohkost	50
Dressing	15
Nachspeise	
Gebäck	20 - 45
Joghurt/Pudding/Quark/Crème	100

