

Portionierungsliste Jugendliche KW 13

Komponente	Portionsgröße in Gramm
Fleischgericht	
Chicken - Nuggets	110
Rinderhackfleischtopf	180
Mini - Fleischkäse	80
Geflügel - Fleischkäse	80
Holländisches Hühnerfrikassee	140
Ravioli mit Hähnchenfleisch	240
Tomatensoße	100
Geflügel - Hacksteak	65
Hamburger	
Hamburgerbrötchen	55
Rinderpatti	90-130
Gewürzgurken	30
Tomatenscheiben	20
Salat	15
Ketchup	30
Vegetarische Gerichte	
Maultaschenauflauf	320
Vegetarisches Sloppy Joe	180
Valess - Schnitzel	75
Gemüsefrikassee	100
Maistaler	120
Alpen - Makrönl (Kartoffel - Nudelauflauf)	250
Apfelmus	40
Fischgerichte	
Seelachsfilet natur	80
Fischstäbchen	120
Süße Komponente	
Milchreis	320
Schattenmorellen	110
Apfelmus	40
Soßen und Dips	
Nudelsonne	100
Soße	50 - 60
Dip	40
Dressing	15
Beilagen	
Kartoffelwedges	180
Kartoffelpüree	230
Nudeln/Vollkornnudeln	180
Reis/Vollkornreis	150
Spezielle Beilagen	
Fladenbrötchen	60
Gemüse und Salat	
Gemüse	75
Blattsalat	30

angemachter Salat	65 - 70
Mais - Möhrenmix	25 / 10
Dressing	15
Nachspeise	
Gebäck	20 - 45
Joghurt/Pudding/Quark/Crème	100

