



Colegio_Aleman
276_Colegio_Aleman

Januar - 2021 Basal

OBST DER SAISON:

Birnen, Kaki, Banane,
Mandarine, Royal Gala Apple,
Starker Apfel

LADEN SIE UNSERE
APP HERUNTER:



IHR CENTER-CODE: 1203

WERT UNTERSCHIED



ALLERGENE



Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Wir bieten Gerichte entsprechend des Kindesalters, abgestimmt auf spezielle Ernährungsformen, Allergien, Zöliakie usw. Die Ernährungsbewertung erfolgt anhand der Altersgruppe. Bei der Zubereitung unserer Gerichte befolgen wir die „Speisenrichtlinie für Schulkantinen“ der Generalverwaltung Valencia.

Informationen zu Allergenen erhalten Sie in der Küche oder bei der Zentrumsleitung. Einmal pro Woche gibt es Vollkornbrot.

<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>FROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	FROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>FROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	FROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>FROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	FROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>FROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	FROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>FROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	FROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP										
E	KCAL																																																																									
1º	FROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
E	KCAL																																																																									
1º	FROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
E	KCAL																																																																									
1º	FROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
E	KCAL																																																																									
1º	FROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
E	KCAL																																																																									
1º	FROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>FROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	FROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>FROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	FROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>FROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	FROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>7</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Blattsalat, Tomate, Oliven, Spargel, Karotte</td></tr> <tr><td>1º</td><td>Kubanischer Reis (Tomate, Ei)</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Hake Delikatessen mit Brokkoli</td></tr> <tr><td>P</td><td>Obst</td></tr> <tr><td>S</td><td>Sautierte Artischocken weißes Fleisch /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 833,18 FROT 28,63g CA 172,17mg FE 4,12mg HDC 105,66g LIP 33,66g</td></tr> </table>	7	KCAL	E	Blattsalat, Tomate, Oliven, Spargel, Karotte	1º	Kubanischer Reis (Tomate, Ei)	2º	Hake Delikatessen mit Brokkoli	P	Obst	S	Sautierte Artischocken weißes Fleisch /Obst		KCAL 833,18 FROT 28,63g CA 172,17mg FE 4,12mg HDC 105,66g LIP 33,66g	<table border="1"> <tr><td>8</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Blattsalat, Tomate, Oliven, Mais, Karotte</td></tr> <tr><td>1º</td><td>Eintopf aus Kichererbsen und Mangold</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Hähnchenbrust von Grill mit Kartoffeln</td></tr> <tr><td>P</td><td>Obst</td></tr> <tr><td>S</td><td>Zucchini-creme Fisch blau /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 821,03 FROT 38,12g CA 222,15mg FE 9,72mg HDC 106,46g LIP 27,41g</td></tr> </table>	8	KCAL	E	Blattsalat, Tomate, Oliven, Mais, Karotte	1º	Eintopf aus Kichererbsen und Mangold	2º	Hähnchenbrust von Grill mit Kartoffeln	P	Obst	S	Zucchini-creme Fisch blau /Obst		KCAL 821,03 FROT 38,12g CA 222,15mg FE 9,72mg HDC 106,46g LIP 27,41g						
E	KCAL																																																																									
1º	FROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
E	KCAL																																																																									
1º	FROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
E	KCAL																																																																									
1º	FROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
7	KCAL																																																																									
E	Blattsalat, Tomate, Oliven, Spargel, Karotte																																																																									
1º	Kubanischer Reis (Tomate, Ei)																																																																									
2º	Hake Delikatessen mit Brokkoli																																																																									
P	Obst																																																																									
S	Sautierte Artischocken weißes Fleisch /Obst																																																																									
	KCAL 833,18 FROT 28,63g CA 172,17mg FE 4,12mg HDC 105,66g LIP 33,66g																																																																									
8	KCAL																																																																									
E	Blattsalat, Tomate, Oliven, Mais, Karotte																																																																									
1º	Eintopf aus Kichererbsen und Mangold																																																																									
2º	Hähnchenbrust von Grill mit Kartoffeln																																																																									
P	Obst																																																																									
S	Zucchini-creme Fisch blau /Obst																																																																									
	KCAL 821,03 FROT 38,12g CA 222,15mg FE 9,72mg HDC 106,46g LIP 27,41g																																																																									
<table border="1"> <tr><td>11</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Blattsalate, Tomate, Zwiebel, Gurke, Rübe, Karotte</td></tr> <tr><td>1º</td><td>Hühnchen-Cannelloni / Hühnchen-Muscheln</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Kabeljau auf Vizcaya-Art (Zwiebel, Tomate, Paprika)</td></tr> <tr><td>P</td><td>Obst</td></tr> <tr><td>S</td><td>Gemüseintopf weißes Fleisch /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 836,77 FROT 39,45g CA 296,28mg FE 3,80mg HDC 69,94g LIP 44,89g</td></tr> </table>	11	KCAL	E	Blattsalate, Tomate, Zwiebel, Gurke, Rübe, Karotte	1º	Hühnchen-Cannelloni / Hühnchen-Muscheln	2º	Kabeljau auf Vizcaya-Art (Zwiebel, Tomate, Paprika)	P	Obst	S	Gemüseintopf weißes Fleisch /Obst		KCAL 836,77 FROT 39,45g CA 296,28mg FE 3,80mg HDC 69,94g LIP 44,89g	<table border="1"> <tr><td>12</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Bio frischer Salat</td></tr> <tr><td>1º</td><td>Weißer Bohneneintopf mit Kürbis und Reis</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Pizza mit Gemüse, Pilzen, Oliven und Käse</td></tr> <tr><td>P</td><td>Bio-Obst</td></tr> <tr><td>S</td><td>Geschmorte Paprika, Auberginen und Tomaten Ei /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 875,87 FROT 29,28g CA 323,00mg FE 6,51mg HDC 134,41g LIP 24,91g</td></tr> </table>	12	KCAL	E	Bio frischer Salat	1º	Weißer Bohneneintopf mit Kürbis und Reis	2º	Pizza mit Gemüse, Pilzen, Oliven und Käse	P	Bio-Obst	S	Geschmorte Paprika, Auberginen und Tomaten Ei /Obst		KCAL 875,87 FROT 29,28g CA 323,00mg FE 6,51mg HDC 134,41g LIP 24,91g	<table border="1"> <tr><td>13</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Blattsalate, Tomate, Spargel, Paprika, Karotte, Thunfisch</td></tr> <tr><td>1º</td><td>Cocido-Suppe (Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel) mit Gemüse</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Brathähnchen aus dem Backofen mit Folienkartoffeln mit Pfeffer</td></tr> <tr><td>P</td><td>Milchprodukt</td></tr> <tr><td>S</td><td>Brokkoli-Käse-Suppe Erbsen mit Zwiebeln und Schinken /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 780,42 FROT 54,80g CA 278,74mg FE 7,04mg HDC 74,89g LIP 34,22g</td></tr> </table>	13	KCAL	E	Blattsalate, Tomate, Spargel, Paprika, Karotte, Thunfisch	1º	Cocido-Suppe (Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel) mit Gemüse	2º	Brathähnchen aus dem Backofen mit Folienkartoffeln mit Pfeffer	P	Milchprodukt	S	Brokkoli-Käse-Suppe Erbsen mit Zwiebeln und Schinken /Obst		KCAL 780,42 FROT 54,80g CA 278,74mg FE 7,04mg HDC 74,89g LIP 34,22g	<table border="1"> <tr><td>14</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Hommage an die Krokette Hausgemachte Kroketten</td></tr> <tr><td>1º</td><td>Linzen mit Gemüse und Chorizo</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Kartoffel-Zwiebel-Tortilla mit Salat aus frischem Gemüse</td></tr> <tr><td>P</td><td>Obst</td></tr> <tr><td>S</td><td>Gemüsespieße Weißer Fisch /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 989,14 FROT 37,75g CA 139,57mg FE 9,28mg HDC 108,18g LIP 45,06g</td></tr> </table>	14	KCAL	E	Hommage an die Krokette Hausgemachte Kroketten	1º	Linzen mit Gemüse und Chorizo	2º	Kartoffel-Zwiebel-Tortilla mit Salat aus frischem Gemüse	P	Obst	S	Gemüsespieße Weißer Fisch /Obst		KCAL 989,14 FROT 37,75g CA 139,57mg FE 9,28mg HDC 108,18g LIP 45,06g	<table border="1"> <tr><td>15</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Karottenstifte mit Tzatziki-Sauce</td></tr> <tr><td>1º</td><td>Cremeriger Reis mit Geheimnis, Artischocken und Pilzen</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Seehectfilet provenzalische Art mit Salat aus frischem Gemüse</td></tr> <tr><td>P</td><td>Obst</td></tr> <tr><td>S</td><td>Sautiertes Gemüse Mageres rotes Fleisch /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 833,74 FROT 32,36g CA 246,70mg FE 4,45mg HDC 107,88g LIP 30,65g</td></tr> </table>	15	KCAL	E	Karottenstifte mit Tzatziki-Sauce	1º	Cremeriger Reis mit Geheimnis, Artischocken und Pilzen	2º	Seehectfilet provenzalische Art mit Salat aus frischem Gemüse	P	Obst	S	Sautiertes Gemüse Mageres rotes Fleisch /Obst		KCAL 833,74 FROT 32,36g CA 246,70mg FE 4,45mg HDC 107,88g LIP 30,65g
11	KCAL																																																																									
E	Blattsalate, Tomate, Zwiebel, Gurke, Rübe, Karotte																																																																									
1º	Hühnchen-Cannelloni / Hühnchen-Muscheln																																																																									
2º	Kabeljau auf Vizcaya-Art (Zwiebel, Tomate, Paprika)																																																																									
P	Obst																																																																									
S	Gemüseintopf weißes Fleisch /Obst																																																																									
	KCAL 836,77 FROT 39,45g CA 296,28mg FE 3,80mg HDC 69,94g LIP 44,89g																																																																									
12	KCAL																																																																									
E	Bio frischer Salat																																																																									
1º	Weißer Bohneneintopf mit Kürbis und Reis																																																																									
2º	Pizza mit Gemüse, Pilzen, Oliven und Käse																																																																									
P	Bio-Obst																																																																									
S	Geschmorte Paprika, Auberginen und Tomaten Ei /Obst																																																																									
	KCAL 875,87 FROT 29,28g CA 323,00mg FE 6,51mg HDC 134,41g LIP 24,91g																																																																									
13	KCAL																																																																									
E	Blattsalate, Tomate, Spargel, Paprika, Karotte, Thunfisch																																																																									
1º	Cocido-Suppe (Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel) mit Gemüse																																																																									
2º	Brathähnchen aus dem Backofen mit Folienkartoffeln mit Pfeffer																																																																									
P	Milchprodukt																																																																									
S	Brokkoli-Käse-Suppe Erbsen mit Zwiebeln und Schinken /Obst																																																																									
	KCAL 780,42 FROT 54,80g CA 278,74mg FE 7,04mg HDC 74,89g LIP 34,22g																																																																									
14	KCAL																																																																									
E	Hommage an die Krokette Hausgemachte Kroketten																																																																									
1º	Linzen mit Gemüse und Chorizo																																																																									
2º	Kartoffel-Zwiebel-Tortilla mit Salat aus frischem Gemüse																																																																									
P	Obst																																																																									
S	Gemüsespieße Weißer Fisch /Obst																																																																									
	KCAL 989,14 FROT 37,75g CA 139,57mg FE 9,28mg HDC 108,18g LIP 45,06g																																																																									
15	KCAL																																																																									
E	Karottenstifte mit Tzatziki-Sauce																																																																									
1º	Cremeriger Reis mit Geheimnis, Artischocken und Pilzen																																																																									
2º	Seehectfilet provenzalische Art mit Salat aus frischem Gemüse																																																																									
P	Obst																																																																									
S	Sautiertes Gemüse Mageres rotes Fleisch /Obst																																																																									
	KCAL 833,74 FROT 32,36g CA 246,70mg FE 4,45mg HDC 107,88g LIP 30,65g																																																																									
<table border="1"> <tr><td>18</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Blattsalat, Tomate, Mais, Paprika, Karotte, Käse</td></tr> <tr><td>1º</td><td>Mediterrane Gemüsecreme mit Vollkorn-Tostones</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Rindfleischbällchen mit Pilaw-Reis</td></tr> <tr><td>P</td><td>Obst</td></tr> <tr><td>S</td><td>Gegrillte Zucchini Lachs mit Papillote /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 977,90 FROT 24,81g CA 205,95mg FE 3,34mg HDC 100,40g LIP 53,76g</td></tr> </table>	18	KCAL	E	Blattsalat, Tomate, Mais, Paprika, Karotte, Käse	1º	Mediterrane Gemüsecreme mit Vollkorn-Tostones	2º	Rindfleischbällchen mit Pilaw-Reis	P	Obst	S	Gegrillte Zucchini Lachs mit Papillote /Obst		KCAL 977,90 FROT 24,81g CA 205,95mg FE 3,34mg HDC 100,40g LIP 53,76g	<table border="1"> <tr><td>19</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Blattsalat, Tomate, Mais, Gurke, Apfel</td></tr> <tr><td>1º</td><td>Makkaroni mit Thunfisch, Tomate und Gemüse, Käse</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Spinat-Karotten-Omelett mit Tronchón-Käse / französischem</td></tr> <tr><td>P</td><td>Milchprodukt</td></tr> <tr><td>S</td><td>Hummus Toast Mageres weißes Fleisch /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 899,97 FROT 45,66g CA 632,38mg FE 7,18mg HDC 97,10g LIP 38,04g</td></tr> </table>	19	KCAL	E	Blattsalat, Tomate, Mais, Gurke, Apfel	1º	Makkaroni mit Thunfisch, Tomate und Gemüse, Käse	2º	Spinat-Karotten-Omelett mit Tronchón-Käse / französischem	P	Milchprodukt	S	Hummus Toast Mageres weißes Fleisch /Obst		KCAL 899,97 FROT 45,66g CA 632,38mg FE 7,18mg HDC 97,10g LIP 38,04g	<table border="1"> <tr><td>20</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Bio frischer Salat</td></tr> <tr><td>1º</td><td>Gemüse-Fabada (vegetarisches Gericht)</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Schweinefilet aus dem Ofen mit Cous Cous</td></tr> <tr><td>P</td><td>Bio-Obst</td></tr> <tr><td>S</td><td>Grieß und Gemüsesuppe Hahn mit gegrilltem Gemüse /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 795,12 FROT 37,05g CA 197,23mg FE 8,57mg HDC 99,11g LIP 24,74g</td></tr> </table>	20	KCAL	E	Bio frischer Salat	1º	Gemüse-Fabada (vegetarisches Gericht)	2º	Schweinefilet aus dem Ofen mit Cous Cous	P	Bio-Obst	S	Grieß und Gemüsesuppe Hahn mit gegrilltem Gemüse /Obst		KCAL 795,12 FROT 37,05g CA 197,23mg FE 8,57mg HDC 99,11g LIP 24,74g	<table border="1"> <tr><td>21</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Blattsalat, Tomate, Oliven, Spargel, Karotte</td></tr> <tr><td>1º</td><td>Cocido-Suppe (Kalb, Schwein, Geflügel) mit ökologischem Gemüse</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Brathähnchen aus dem Backofen mit Kartoffeln</td></tr> <tr><td>P</td><td>Obst</td></tr> <tr><td>S</td><td>Gedünstete Ackerbohnen mit weichem Gemüsepüree /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 779,49 FROT 49,21g CA 142,86mg FE 7,72mg HDC 80,97g LIP 32,21g</td></tr> </table>	21	KCAL	E	Blattsalat, Tomate, Oliven, Spargel, Karotte	1º	Cocido-Suppe (Kalb, Schwein, Geflügel) mit ökologischem Gemüse	2º	Brathähnchen aus dem Backofen mit Kartoffeln	P	Obst	S	Gedünstete Ackerbohnen mit weichem Gemüsepüree /Obst		KCAL 779,49 FROT 49,21g CA 142,86mg FE 7,72mg HDC 80,97g LIP 32,21g	<table border="1"> <tr><td>22</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Blattsalate, Tomate, Zwiebel, Gurke, Rübe, Karotte</td></tr> <tr><td>1º</td><td>In Mehl gewendete Sardellen mit Karotten-Crudités</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Gebackener Reis (Kichererbsen, Rippe, Kartoffel, Tomate, Blutwurst)</td></tr> <tr><td>P</td><td>Obst</td></tr> <tr><td>S</td><td>Gebackene süße Kartoffel Chips Gartenkotelet /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 792,25 FROT 32,88g CA 80,69mg FE 5,76mg HDC 86,66g LIP 34,97g</td></tr> </table>	22	KCAL	E	Blattsalate, Tomate, Zwiebel, Gurke, Rübe, Karotte	1º	In Mehl gewendete Sardellen mit Karotten-Crudités	2º	Gebackener Reis (Kichererbsen, Rippe, Kartoffel, Tomate, Blutwurst)	P	Obst	S	Gebackene süße Kartoffel Chips Gartenkotelet /Obst		KCAL 792,25 FROT 32,88g CA 80,69mg FE 5,76mg HDC 86,66g LIP 34,97g
18	KCAL																																																																									
E	Blattsalat, Tomate, Mais, Paprika, Karotte, Käse																																																																									
1º	Mediterrane Gemüsecreme mit Vollkorn-Tostones																																																																									
2º	Rindfleischbällchen mit Pilaw-Reis																																																																									
P	Obst																																																																									
S	Gegrillte Zucchini Lachs mit Papillote /Obst																																																																									
	KCAL 977,90 FROT 24,81g CA 205,95mg FE 3,34mg HDC 100,40g LIP 53,76g																																																																									
19	KCAL																																																																									
E	Blattsalat, Tomate, Mais, Gurke, Apfel																																																																									
1º	Makkaroni mit Thunfisch, Tomate und Gemüse, Käse																																																																									
2º	Spinat-Karotten-Omelett mit Tronchón-Käse / französischem																																																																									
P	Milchprodukt																																																																									
S	Hummus Toast Mageres weißes Fleisch /Obst																																																																									
	KCAL 899,97 FROT 45,66g CA 632,38mg FE 7,18mg HDC 97,10g LIP 38,04g																																																																									
20	KCAL																																																																									
E	Bio frischer Salat																																																																									
1º	Gemüse-Fabada (vegetarisches Gericht)																																																																									
2º	Schweinefilet aus dem Ofen mit Cous Cous																																																																									
P	Bio-Obst																																																																									
S	Grieß und Gemüsesuppe Hahn mit gegrilltem Gemüse /Obst																																																																									
	KCAL 795,12 FROT 37,05g CA 197,23mg FE 8,57mg HDC 99,11g LIP 24,74g																																																																									
21	KCAL																																																																									
E	Blattsalat, Tomate, Oliven, Spargel, Karotte																																																																									
1º	Cocido-Suppe (Kalb, Schwein, Geflügel) mit ökologischem Gemüse																																																																									
2º	Brathähnchen aus dem Backofen mit Kartoffeln																																																																									
P	Obst																																																																									
S	Gedünstete Ackerbohnen mit weichem Gemüsepüree /Obst																																																																									
	KCAL 779,49 FROT 49,21g CA 142,86mg FE 7,72mg HDC 80,97g LIP 32,21g																																																																									
22	KCAL																																																																									
E	Blattsalate, Tomate, Zwiebel, Gurke, Rübe, Karotte																																																																									
1º	In Mehl gewendete Sardellen mit Karotten-Crudités																																																																									
2º	Gebackener Reis (Kichererbsen, Rippe, Kartoffel, Tomate, Blutwurst)																																																																									
P	Obst																																																																									
S	Gebackene süße Kartoffel Chips Gartenkotelet /Obst																																																																									
	KCAL 792,25 FROT 32,88g CA 80,69mg FE 5,76mg HDC 86,66g LIP 34,97g																																																																									
<table border="1"> <tr><td>25</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Blattsalat, Tomate, Oliven, Mais, Karotte</td></tr> <tr><td>1º</td><td>Linzen mit Gemüse mit Vollkornreis</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Kartoffeltortilla und Brot mit Tomaten und Schinken</td></tr> <tr><td>P</td><td>Obst</td></tr> <tr><td>S</td><td>Valencianischer Topf Weißer Fisch /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 904,95 FROT 38,27g CA 171,36mg FE 10,41mg HDC 128,74g LIP 26,81g</td></tr> </table>	25	KCAL	E	Blattsalat, Tomate, Oliven, Mais, Karotte	1º	Linzen mit Gemüse mit Vollkornreis	2º	Kartoffeltortilla und Brot mit Tomaten und Schinken	P	Obst	S	Valencianischer Topf Weißer Fisch /Obst		KCAL 904,95 FROT 38,27g CA 171,36mg FE 10,41mg HDC 128,74g LIP 26,81g	<table border="1"> <tr><td>26</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Blattsalat, Tomate, Oliven, Mais, Karotte</td></tr> <tr><td>1º</td><td>Eintopf aus magerem Schweinefleisch, Gemüse und Kartoffeln</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Ringe vom andalusischen Kalmar</td></tr> <tr><td>P</td><td>Milchprodukt</td></tr> <tr><td>S</td><td>Mit Erbsen garnierte Karotte Truthahn auf Tacos mit Kürbischips /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 812,39 FROT 38,81g CA 330,39mg FE 6,37mg HDC 68,96g LIP 42,05g</td></tr> </table>	26	KCAL	E	Blattsalat, Tomate, Oliven, Mais, Karotte	1º	Eintopf aus magerem Schweinefleisch, Gemüse und Kartoffeln	2º	Ringe vom andalusischen Kalmar	P	Milchprodukt	S	Mit Erbsen garnierte Karotte Truthahn auf Tacos mit Kürbischips /Obst		KCAL 812,39 FROT 38,81g CA 330,39mg FE 6,37mg HDC 68,96g LIP 42,05g	<table border="1"> <tr><td>27</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Handgemachte Chips mit ökologischen Rüben</td></tr> <tr><td>1º</td><td>Vollkornspaghetti Toskana</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Rotbarsch mit Zitrone mit Pilz</td></tr> <tr><td>P</td><td>Obst</td></tr> <tr><td>S</td><td>Kastaniensuppe Ei /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 891,05 FROT 33,05g CA 282,88mg FE 7,34mg HDC 116,65g LIP 33,05g</td></tr> </table>	27	KCAL	E	Handgemachte Chips mit ökologischen Rüben	1º	Vollkornspaghetti Toskana	2º	Rotbarsch mit Zitrone mit Pilz	P	Obst	S	Kastaniensuppe Ei /Obst		KCAL 891,05 FROT 33,05g CA 282,88mg FE 7,34mg HDC 116,65g LIP 33,05g	<table border="1"> <tr><td>28</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Bio frischer Salat</td></tr> <tr><td>1º</td><td>Cremsuppe aus Kichererbsen und Gemüse</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Putenkotelett vom Grill mit Kartoffeln</td></tr> <tr><td>P</td><td>Bio-Obst</td></tr> <tr><td>S</td><td>Sautiertes Gemüse mit Nudeln Fisch in Zitrone /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 811,53 FROT 40,60g CA 146,28mg FE 7,80mg HDC 77,81g LIP 37,10g</td></tr> </table>	28	KCAL	E	Bio frischer Salat	1º	Cremsuppe aus Kichererbsen und Gemüse	2º	Putenkotelett vom Grill mit Kartoffeln	P	Bio-Obst	S	Sautiertes Gemüse mit Nudeln Fisch in Zitrone /Obst		KCAL 811,53 FROT 40,60g CA 146,28mg FE 7,80mg HDC 77,81g LIP 37,10g	<table border="1"> <tr><td>29</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>Blattsalat, Tomate, Oliven, Spargel, Karotte</td></tr> <tr><td>1º</td><td>Taco aus gekochtem Schinken und Käse</td></tr> <tr><td>2º</td><td>Valencianische Paella (Feldhuhn, natürliche Artischocken)</td></tr> <tr><td>P</td><td>Obst</td></tr> <tr><td>S</td><td>Aubergine aus dem Ofen Teller mit Ei und Gemüse /Obst</td></tr> <tr><td></td><td>KCAL 786,64 FROT 30,98g CA 239,66mg FE 4,47mg HDC 113,69g LIP 23,35g</td></tr> </table>	29	KCAL	E	Blattsalat, Tomate, Oliven, Spargel, Karotte	1º	Taco aus gekochtem Schinken und Käse	2º	Valencianische Paella (Feldhuhn, natürliche Artischocken)	P	Obst	S	Aubergine aus dem Ofen Teller mit Ei und Gemüse /Obst		KCAL 786,64 FROT 30,98g CA 239,66mg FE 4,47mg HDC 113,69g LIP 23,35g
25	KCAL																																																																									
E	Blattsalat, Tomate, Oliven, Mais, Karotte																																																																									
1º	Linzen mit Gemüse mit Vollkornreis																																																																									
2º	Kartoffeltortilla und Brot mit Tomaten und Schinken																																																																									
P	Obst																																																																									
S	Valencianischer Topf Weißer Fisch /Obst																																																																									
	KCAL 904,95 FROT 38,27g CA 171,36mg FE 10,41mg HDC 128,74g LIP 26,81g																																																																									
26	KCAL																																																																									
E	Blattsalat, Tomate, Oliven, Mais, Karotte																																																																									
1º	Eintopf aus magerem Schweinefleisch, Gemüse und Kartoffeln																																																																									
2º	Ringe vom andalusischen Kalmar																																																																									
P	Milchprodukt																																																																									
S	Mit Erbsen garnierte Karotte Truthahn auf Tacos mit Kürbischips /Obst																																																																									
	KCAL 812,39 FROT 38,81g CA 330,39mg FE 6,37mg HDC 68,96g LIP 42,05g																																																																									
27	KCAL																																																																									
E	Handgemachte Chips mit ökologischen Rüben																																																																									
1º	Vollkornspaghetti Toskana																																																																									
2º	Rotbarsch mit Zitrone mit Pilz																																																																									
P	Obst																																																																									
S	Kastaniensuppe Ei /Obst																																																																									
	KCAL 891,05 FROT 33,05g CA 282,88mg FE 7,34mg HDC 116,65g LIP 33,05g																																																																									
28	KCAL																																																																									
E	Bio frischer Salat																																																																									
1º	Cremsuppe aus Kichererbsen und Gemüse																																																																									
2º	Putenkotelett vom Grill mit Kartoffeln																																																																									
P	Bio-Obst																																																																									
S	Sautiertes Gemüse mit Nudeln Fisch in Zitrone /Obst																																																																									
	KCAL 811,53 FROT 40,60g CA 146,28mg FE 7,80mg HDC 77,81g LIP 37,10g																																																																									
29	KCAL																																																																									
E	Blattsalat, Tomate, Oliven, Spargel, Karotte																																																																									
1º	Taco aus gekochtem Schinken und Käse																																																																									
2º	Valencianische Paella (Feldhuhn, natürliche Artischocken)																																																																									
P	Obst																																																																									
S	Aubergine aus dem Ofen Teller mit Ei und Gemüse /Obst																																																																									
	KCAL 786,64 FROT 30,98g CA 239,66mg FE 4,47mg HDC 113,69g LIP 23,35g																																																																									



Colegio_Aleman
276_Colegio_Aleman

Enero - 2021 Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Plátano,
Mandarina, Manzana Royal Gala,
Manzana Starking

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1203

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP																																													
E	KCAL																																																																																																												
1º	PROT																																																																																																												
2º	CA																																																																																																												
P	FE																																																																																																												
S	HDC																																																																																																												
	LIP																																																																																																												
E	KCAL																																																																																																												
1º	PROT																																																																																																												
2º	CA																																																																																																												
P	FE																																																																																																												
S	HDC																																																																																																												
	LIP																																																																																																												
E	KCAL																																																																																																												
1º	PROT																																																																																																												
2º	CA																																																																																																												
P	FE																																																																																																												
S	HDC																																																																																																												
	LIP																																																																																																												
E	KCAL																																																																																																												
1º	PROT																																																																																																												
2º	CA																																																																																																												
P	FE																																																																																																												
S	HDC																																																																																																												
	LIP																																																																																																												
E	KCAL																																																																																																												
1º	PROT																																																																																																												
2º	CA																																																																																																												
P	FE																																																																																																												
S	HDC																																																																																																												
	LIP																																																																																																												
<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>7</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>833,18</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>28,63g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>172,17mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>4,12mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>105,66g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>33,66g</td></tr> </table>	7	E	KCAL	1º	PROT	833,18	2º	CA	28,63g	P	FE	172,17mg	S	HDC	4,12mg		LIP	105,66g		LIP	33,66g	<table border="1"> <tr><td>8</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>821,03</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>38,12g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>222,15mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>9,72mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>106,46g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>27,41g</td></tr> </table>	8	E	KCAL	1º	PROT	821,03	2º	CA	38,12g	P	FE	222,15mg	S	HDC	9,72mg		LIP	106,46g		LIP	27,41g																											
E	KCAL																																																																																																												
1º	PROT																																																																																																												
2º	CA																																																																																																												
P	FE																																																																																																												
S	HDC																																																																																																												
	LIP																																																																																																												
E	KCAL																																																																																																												
1º	PROT																																																																																																												
2º	CA																																																																																																												
P	FE																																																																																																												
S	HDC																																																																																																												
	LIP																																																																																																												
E	KCAL																																																																																																												
1º	PROT																																																																																																												
2º	CA																																																																																																												
P	FE																																																																																																												
S	HDC																																																																																																												
	LIP																																																																																																												
7	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	833,18																																																																																																											
2º	CA	28,63g																																																																																																											
P	FE	172,17mg																																																																																																											
S	HDC	4,12mg																																																																																																											
	LIP	105,66g																																																																																																											
	LIP	33,66g																																																																																																											
8	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	821,03																																																																																																											
2º	CA	38,12g																																																																																																											
P	FE	222,15mg																																																																																																											
S	HDC	9,72mg																																																																																																											
	LIP	106,46g																																																																																																											
	LIP	27,41g																																																																																																											
<table border="1"> <tr><td>11</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>836,77</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>39,45g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>296,28mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>3,80mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>69,94g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>44,89g</td></tr> </table>	11	E	KCAL	1º	PROT	836,77	2º	CA	39,45g	P	FE	296,28mg	S	HDC	3,80mg		LIP	69,94g		LIP	44,89g	<table border="1"> <tr><td>12</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>875,87</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>29,28g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>323,00mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>6,51mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>134,41g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>24,91g</td></tr> </table>	12	E	KCAL	1º	PROT	875,87	2º	CA	29,28g	P	FE	323,00mg	S	HDC	6,51mg		LIP	134,41g		LIP	24,91g	<table border="1"> <tr><td>13</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>780,42</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>54,80g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>278,74mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>7,04mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>74,89g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>34,22g</td></tr> </table>	13	E	KCAL	1º	PROT	780,42	2º	CA	54,80g	P	FE	278,74mg	S	HDC	7,04mg		LIP	74,89g		LIP	34,22g	<table border="1"> <tr><td>14</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>989,14</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>37,75g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>139,57mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>9,28mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>108,18g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>45,06g</td></tr> </table>	14	E	KCAL	1º	PROT	989,14	2º	CA	37,75g	P	FE	139,57mg	S	HDC	9,28mg		LIP	108,18g		LIP	45,06g	<table border="1"> <tr><td>15</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>833,74</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>32,36g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>246,70mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>4,45mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>107,88g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>30,65g</td></tr> </table>	15	E	KCAL	1º	PROT	833,74	2º	CA	32,36g	P	FE	246,70mg	S	HDC	4,45mg		LIP	107,88g		LIP	30,65g
11	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	836,77																																																																																																											
2º	CA	39,45g																																																																																																											
P	FE	296,28mg																																																																																																											
S	HDC	3,80mg																																																																																																											
	LIP	69,94g																																																																																																											
	LIP	44,89g																																																																																																											
12	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	875,87																																																																																																											
2º	CA	29,28g																																																																																																											
P	FE	323,00mg																																																																																																											
S	HDC	6,51mg																																																																																																											
	LIP	134,41g																																																																																																											
	LIP	24,91g																																																																																																											
13	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	780,42																																																																																																											
2º	CA	54,80g																																																																																																											
P	FE	278,74mg																																																																																																											
S	HDC	7,04mg																																																																																																											
	LIP	74,89g																																																																																																											
	LIP	34,22g																																																																																																											
14	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	989,14																																																																																																											
2º	CA	37,75g																																																																																																											
P	FE	139,57mg																																																																																																											
S	HDC	9,28mg																																																																																																											
	LIP	108,18g																																																																																																											
	LIP	45,06g																																																																																																											
15	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	833,74																																																																																																											
2º	CA	32,36g																																																																																																											
P	FE	246,70mg																																																																																																											
S	HDC	4,45mg																																																																																																											
	LIP	107,88g																																																																																																											
	LIP	30,65g																																																																																																											
<table border="1"> <tr><td>18</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>977,90</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>24,81g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>205,95mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>3,34mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>100,40g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>53,76g</td></tr> </table>	18	E	KCAL	1º	PROT	977,90	2º	CA	24,81g	P	FE	205,95mg	S	HDC	3,34mg		LIP	100,40g		LIP	53,76g	<table border="1"> <tr><td>19</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>899,97</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>45,66g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>632,38mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>7,18mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>97,10g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>38,04g</td></tr> </table>	19	E	KCAL	1º	PROT	899,97	2º	CA	45,66g	P	FE	632,38mg	S	HDC	7,18mg		LIP	97,10g		LIP	38,04g	<table border="1"> <tr><td>20</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>795,12</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>37,05g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>197,23mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>8,57mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>99,11g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>24,74g</td></tr> </table>	20	E	KCAL	1º	PROT	795,12	2º	CA	37,05g	P	FE	197,23mg	S	HDC	8,57mg		LIP	99,11g		LIP	24,74g	<table border="1"> <tr><td>21</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>779,49</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>49,21g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>142,86mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>7,72mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>80,97g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>32,21g</td></tr> </table>	21	E	KCAL	1º	PROT	779,49	2º	CA	49,21g	P	FE	142,86mg	S	HDC	7,72mg		LIP	80,97g		LIP	32,21g	<table border="1"> <tr><td>22</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>792,25</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>32,88g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>80,69mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>5,76mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>86,66g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>34,97g</td></tr> </table>	22	E	KCAL	1º	PROT	792,25	2º	CA	32,88g	P	FE	80,69mg	S	HDC	5,76mg		LIP	86,66g		LIP	34,97g
18	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	977,90																																																																																																											
2º	CA	24,81g																																																																																																											
P	FE	205,95mg																																																																																																											
S	HDC	3,34mg																																																																																																											
	LIP	100,40g																																																																																																											
	LIP	53,76g																																																																																																											
19	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	899,97																																																																																																											
2º	CA	45,66g																																																																																																											
P	FE	632,38mg																																																																																																											
S	HDC	7,18mg																																																																																																											
	LIP	97,10g																																																																																																											
	LIP	38,04g																																																																																																											
20	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	795,12																																																																																																											
2º	CA	37,05g																																																																																																											
P	FE	197,23mg																																																																																																											
S	HDC	8,57mg																																																																																																											
	LIP	99,11g																																																																																																											
	LIP	24,74g																																																																																																											
21	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	779,49																																																																																																											
2º	CA	49,21g																																																																																																											
P	FE	142,86mg																																																																																																											
S	HDC	7,72mg																																																																																																											
	LIP	80,97g																																																																																																											
	LIP	32,21g																																																																																																											
22	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	792,25																																																																																																											
2º	CA	32,88g																																																																																																											
P	FE	80,69mg																																																																																																											
S	HDC	5,76mg																																																																																																											
	LIP	86,66g																																																																																																											
	LIP	34,97g																																																																																																											
<table border="1"> <tr><td>25</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>904,95</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>38,27g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>171,36mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>10,41mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>128,74g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>26,81g</td></tr> </table>	25	E	KCAL	1º	PROT	904,95	2º	CA	38,27g	P	FE	171,36mg	S	HDC	10,41mg		LIP	128,74g		LIP	26,81g	<table border="1"> <tr><td>26</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>812,39</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>38,81g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>330,39mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>6,37mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>68,96g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>42,05g</td></tr> </table>	26	E	KCAL	1º	PROT	812,39	2º	CA	38,81g	P	FE	330,39mg	S	HDC	6,37mg		LIP	68,96g		LIP	42,05g	<table border="1"> <tr><td>27</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>891,05</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>33,05g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>282,88mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>7,34mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>116,65g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>33,05g</td></tr> </table>	27	E	KCAL	1º	PROT	891,05	2º	CA	33,05g	P	FE	282,88mg	S	HDC	7,34mg		LIP	116,65g		LIP	33,05g	<table border="1"> <tr><td>28</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>811,53</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>40,60g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>146,28mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>7,80mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>77,81g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>37,10g</td></tr> </table>	28	E	KCAL	1º	PROT	811,53	2º	CA	40,60g	P	FE	146,28mg	S	HDC	7,80mg		LIP	77,81g		LIP	37,10g	<table border="1"> <tr><td>29</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td><td>786,64</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td><td>30,98g</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td><td>239,66mg</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td><td>4,47mg</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>113,69g</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td><td>23,35g</td></tr> </table>	29	E	KCAL	1º	PROT	786,64	2º	CA	30,98g	P	FE	239,66mg	S	HDC	4,47mg		LIP	113,69g		LIP	23,35g
25	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	904,95																																																																																																											
2º	CA	38,27g																																																																																																											
P	FE	171,36mg																																																																																																											
S	HDC	10,41mg																																																																																																											
	LIP	128,74g																																																																																																											
	LIP	26,81g																																																																																																											
26	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	812,39																																																																																																											
2º	CA	38,81g																																																																																																											
P	FE	330,39mg																																																																																																											
S	HDC	6,37mg																																																																																																											
	LIP	68,96g																																																																																																											
	LIP	42,05g																																																																																																											
27	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	891,05																																																																																																											
2º	CA	33,05g																																																																																																											
P	FE	282,88mg																																																																																																											
S	HDC	7,34mg																																																																																																											
	LIP	116,65g																																																																																																											
	LIP	33,05g																																																																																																											
28	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	811,53																																																																																																											
2º	CA	40,60g																																																																																																											
P	FE	146,28mg																																																																																																											
S	HDC	7,80mg																																																																																																											
	LIP	77,81g																																																																																																											
	LIP	37,10g																																																																																																											
29	E	KCAL																																																																																																											
1º	PROT	786,64																																																																																																											
2º	CA	30,98g																																																																																																											
P	FE	239,66mg																																																																																																											
S	HDC	4,47mg																																																																																																											
	LIP	113,69g																																																																																																											
	LIP	23,35g																																																																																																											

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiacía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guía de menús de menajadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.