

Nutrition Plan with Carbohydrates and Allergens

ab529t

Nutrition Plan: Apr 21 mw2

April 21 Mains week 2

Legend

- Contains
- ◐ May Contain
- Does Not Contain
- * No Information

Group	Menu Item	Recipe Code	Sub Recipe Codes	Portion Size (g)	Carbohydrate Count	Allergens														
						Celery	Cereals containing Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Lupin	Milk	Molluscs	Mustard	Nuts	Peanuts	Sesame	Soya	Sulphur Dioxide and Sulphites	
Main	Apple Sauce	P5/01	P5/01	25.00	4.78g	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Cajun Spice Blend	SB1	SB1	4.00	1.09g	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Cheese Ploughmans Panini	P1/10P(P)	P1/10P(P)	104.30	37.63g	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○
Main	Cheesy Cauliflower Pasta Bake	P12/39C	P12/39C	186.72	40.09g	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	◐	●
Main	Chicken & Pasta in a tomato sauce (Itali	P7/33(P)	P7/33(P)	160.85	42.74g	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Chicken & Sweetcorn Pasta Bake	P7/06(P)FA	P7/06(P)FA	215.05	49.63g	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Chicken Fillet fresh meat (for marinated	P7/01 A	P7/01 A	95.00	0.68g	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Chicken Korma - fresh meat	P7/18A(P)	P7/18A(P)	165.60	11.30g	○	●	○	○	○	○	●	○	●	◐	◐	◐	◐	◐	●
Main	Chinese Chicken Curry	P4/33(P)	P4/33(P)	67.60	3.27g	○	●	○	◐	○	○	◐	○	○	○	○	○	○	●	●
Main	Cottage Pie	P4/03(P)	P4/03(P)	191.30	25.62g	○	◐	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Fish Fingers	P3/FF10	P3/FF10	50.00	10.75g	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Fruity Chicken Curry	P4/32A(P)	P4/32A(P)	92.00	7.48g	○	◐	○	○	○	○	○	○	●	◐	◐	◐	○	○	○
Main	Gravy (V)	P5/04A	P5/04A	3.75	2.71g	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Greek Spice Blend	SB2	SB2	5.50	2.24g	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Italian Blend	SB 4	SB 4	5.00	2.21g	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Keema Cottage Pie	P4/03(P)K	P4/03(P)K	195.50	26.05g	○	◐	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Lemon & Herb Blend	SB3	SB3	15.80	2.32g	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Nutrition Plan with Carbohydrates and Allergens

ab529t

Nutrition Plan: Apr 21 mw2

April 21 Mains week 2

Legend

- Contains
- ◐ May Contain
- Does Not Contain
- * No Information

Group	Menu Item	Recipe Code	Sub Recipe Codes	Portion Size (g)	Carbohydrate Count	Allergens															
						Celery	Cereals containing Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Lupin	Milk	Molluscs	Mustard	Nuts	Peanuts	Sesame	Soya	Sulphur Dioxide and Sulphites		
Main	Mexican Blend	SB 5	SB 5	5.50	1.34g	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Mild Curry Bend	SB 6	SB 6	6.00	1.86g	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Natasha's Curry	P4/56(P)	P4/56(P)	107.70	4.19g	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Organic Beef & Tomato Meatball Pasta	P4/37e(P)	P4/37e(P)	180.27	30.88g	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Pork Loin Joint - fresh meat	P4/31BA	P4/31BA	75.00	0.00g	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Quorn Fillet	P12/FF15(A)	P12/FF15(A)	66.67	2.67g	○	◐	○	●	○	○	◐	○	○	○	○	○	○	○	○	◐
Main	Salmon Fish Fingers (Gluten Free)	P3/FF17	P3/FF17	60.00	10.14g	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Spicy Carrot Pattie	P12/97 A	P12/97 A	51.25	15.49g	○	◐	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Stuffing	P5/09	P5/09	5.00	1.45g	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Main	Sweet & Sour Vegetables	P12/28 (P)	P12/28 (P)	159.69	18.56g	○	●	○	◐	○	○	◐	○	○	○	○	○	○	○	◐	○
Main	Vegetarian Burger	P12/FF15	P12/FF15	50.00	22.20g	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	◐	●	○
Main	Vegetarian Sausage Roll	P12/FF13	P12/FF13	65.00	16.97g	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○