

Speiseplan

KW 46 11.11. bis 15.11.2024



SCHULCATERING	Montag	Veggie tag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Ungarische Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika Roggenbrötchen	Veggie-Gulasch (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) Fusilli (BIO) Knabberkarotten	Hokifilet (mehliert, gebraten) Petersiliensoße Naturreis Bio Blattsalat Kräutervinaigrette	Champignonragout Knöpfe Grüne Bohnen	Gnocchi-Tomaten-Auflauf Blattsalat French Dressing
	kj: 2165 kcal: 517,4	kj: 2235 kcal: 534,2	kj: 1899 kcal: 453,9	kj: 2033 kcal: 485,9	kj: 1649 kcal: 394,0
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	Kartoffel-Lauchsuppe Roggenbrötchen	Pfannkuchen Apfelmus Zimtucker Knabberkarotten	Veggiefrikassee (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) Naturreis (Bio) Blattsalat Kräutervinaigrette	Rinder-Köttbullar Bratensoße-(Rind) Knöpfe Grüne Bohnen	Geflügelbratwurst Ketchup Wedges Blattsalat French Dressing
	kj: 1444 kcal: 345,2	kj: 2324 kcal: 555,3	kj: 2064 kcal: 493,3	kj: 2320 kcal: 554,6	kj: 1816 kcal: 433,9
Menü 3 Gluten-laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Ungarische Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika °Brötchen °Alpro Soja Vanille	°Gemüse-Dino °helle Soße °Dampfkartoffeln °Knabberkarotten °Frischobst	°Seelachs in Tempurateig °Petersiliensoße °Naturreis (BIO) °Blattsalat °Kräutervinaigrette	°Gemüserahmsuppe (Karotte/Erbse/Blumenkohl) °Brötchen °Frischobst	°Fusilli °Tomatensoße °Gurkensalat mit Joghurt °Joghurtdessert
	kj: 2385 kcal: 569,9	kj: 1818 kcal: 434,5	kj: 5534 kcal: 1322,7	kj: 1566 kcal: 374,2	kj: 3103 kcal: 741,6
Dessert	Mandelquark	Frischobst	Zitronenjoghurt	Frischobst	Apfelquark
	kj: 422 kcal: 101,0	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 333 kcal: 79,7	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 327 kcal: 78,1

Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Sie wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

Guten Appetit!

Allergene: E enthält Eier | Er enthält Erdnuss | F enthält Fisch | G Glutenhaltiges Getreide | W enthält Weizen | R enthält Roggen | Ge enthält Gerste | H enthält Hafer | D enthält Dinkel | Kh/Ka enthält Khorasan/Kamut | K enthält Krebstiere | Lu enthält Lupine | M enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose L*) | S enthält Soja | Schf Schalenfrüchte/Nüsse | H1 enthält Mandel | H2 enthält Haselnuss | H3 enthält Walnuss | H4 enthält Kaschunuss | H5 enthält Pecannuss | H6 enthält Paranuss | H7 enthält Pistazie | H8 enthält Macadamianuss | H9 enthält Queenslandnuss | Sf enthält Senf | Sr enthält Sellerie | Ss enthält Sesam | Sw enthält Schwefeldioxid und Sulfit | We enthält Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Phosphat | 5 mit Süßungsmittel | 6 mit Geschmacksverstärker | 7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 mit Nitritpökelsalz | 10 gewachst

Nährwertangaben: kcal Kilokalorien | kJ Kilojoule
* in der gluten- & lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!