

Speiseplan

KW 47 18.11. bis 22.11.2024



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	VeggieTag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	veg. Steak (auf Milchbasis) G,W,H,E,M,4 veget. Bratensoße G,W,S,Sw,1,8 Salzkartoffeln Möhren-Krautsalat E,M	Blumenkohlcremesuppe mit Putenwürfelchen Körnerbrötchen G,W,M G,W,R,Ge,H,Ss	Grießbrei Erdbeersoße Rohkost (Gurke/Paprika) G,W,M	Vollkorn-Penne (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) G,W M E,M	Lachs-Sahnesoße Dampfkartoffeln Blattsalat Rahmdressing G,W,F,M M
	kj: 1473 kcal: 352,1	kj: 1789 kcal: 427,6	kj: 1422 kcal: 339,9	kj: 2594 kcal: 620,0	kj: 1327 kcal: 317,2
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	Hähnchenschnitzel (paniert) G,W Geflügelsoße G,W,M,Sr Salzkartoffeln Möhren-Krautsalat E,M	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) G,W Minz-Joghurt-Soße M Türkischer Reis (mit Bio-Parboiled Reis) Blattsalat G,W,E,M	Überback. Brokkoli Hörnchennudeln BIO Rohkost (Gurke/Paprika) G,W,M G,W	Vollkorn-Penne (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) G,W Sr M E,M	Karotten-Kartoffel-Gratin Blattsalat Rahmdressing M,Sr,Sw M
	kj: 1899 kcal: 454,0	kj: 2090 kcal: 499,5	kj: 1930 kcal: 461,4	kj: 2532 kcal: 605,2	kj: 1396 kcal: 333,7
Menü 3 Gluten-laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Hähnchenbrustfilet °Geflügelsoße °Salzkartoffeln °Karottensalat °Frischobst	°Kartoffel-Lauchsuppe M,Sr °Brötchen S °Joghurtdessert M	°Polenta-Grießbrei M °Erdbeersoße °Rohkost (Gurke/Paprika) °Frischobst	°Spaghetti °Rote Linsen - Bolognese °Farmersalat °Alpro Soja Schoko M S	°Lachs-Sahnesoße °Salzkartoffeln °Blattsalat °Joghurtdressing °Frischobst F,M M
	kj: 2005 kcal: 479,3	kj: 1752 kcal: 418,8	kj: 2351 kcal: 561,8	kj: 3171 kcal: 757,9	kj: 1545 kcal: 369,4
Dessert	Frischobst	Joghurt natur Zimtucker M	Frischobst	Erdbeerquark M	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 373 kcal: 89,2	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 368 kcal: 88,0	kj: 204 kcal: 48,8

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!