

Speiseplan

KW 49 02.12. bis 06.12.2024



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	VeggieTag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Putengeschnetzeltes in Champignonsoße Dampfkartoffeln Weißkrautsalat G,W,M	Käsespätzle Gurkensalat G,W,E,M	Chili sin Carne (Bohnen/Mais) Weizenbrötchen Sr G,W	Lachs - Tomatenrahmsoße Vollkorn-Fusilli (BIO) G,W Blattsalat Kräutervinaigrette Sf,Sw,8	Gemügestäbchen (Karotte, Mais, Brokkoli) Kräuter-Joghurt-Soße M Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen
	kj: 1376 kcal: 329,0	kj: 2887 kcal: 689,9	kj: 1534 kcal: 366,6	kj: 2318 kcal: 554,1	kj: 1957 kcal: 467,6
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	Veget. Geschnetzeltes (auf Sojabasis) in Sahnesoße Dampfkartoffeln Weißkrautsalat S,M	Rinderhackbällchen in Tomatenrahmsoße mit Mozzarella überbacken Hörnchennudeln BIO G,W Gurkensalat M	American Pancake Vanillesoße Zimtucker Rohkost (Gurke/Paprika) G,W,E,M M	Vollkorn-Fusilli (BIO) G,W Tomaten-Frischkäsesoße M,Sr Blattsalat Kräutervinaigrette Sf,Sw,8	Putenoberkeule Geflügelsoße Semmelknödel G,W,E,M Apfel-Rotkohl
	kj: 1626 kcal: 388,7	kj: 2918 kcal: 697,3	kj: 2714 kcal: 648,7	kj: 2201 kcal: 526,1	kj: 2751 kcal: 657,5
Menü 3 Gluten-laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Putengeschnetzeltes in Champignonsoße M °Dampfkartoffeln °Weißkrautsalat °Frischobst	°Fusilli °Tomaten-Frischkäsesoße M,Sr °Gurkensalat °Alpro Soja Vanille S,1	°Chili sin Carne (Bohnen/Mais) Sr °Brötchen S °Frischobst	°Seelachs in Tempurateig F,4 °Salzkartoffeln M °Brokkoli a la Creme M,1 °Pudding	°Putenoberkeule °Geflügelsoße °Parboiled Reis (BIO) °Apfel-Rotkohl °Apfelmus °Schokonikolaus 3
	kj: 1731 kcal: 413,7	kj: 3182 kcal: 760,4	kj: 1554 kcal: 371,4	kj: 5081 kcal: 1214,3	kj: 3400 kcal: 812,5
Dessert	Frischobst	Bananenquark M,3	Frischobst	Zitronenjoghurt M	Apfelmus Schoko-Nikolaus 3 S,M
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 418 kcal: 99,9	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 333 kcal: 79,7	kj: 883 kcal: 211,0

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!